Neumärker®

seit 1894

MADE IN GERMANY



2024

MACHINES I FOOD I ACCESSORIES

KONTAKT
CONTACT



ERNST NEUMÄRKER GMBH & CO. KG

Lohstr. 13
58675 Hemer
Germany
info@neumaerker.de
www.neumaerker.de

Vertrieb Deutschland
Tel. +49 2372 - 9274 0
Fax +49 2372 - 33 04
info@neumaerker.de

Export International
Tel. +49 2372 - 9274 86
Fax +49 2372 - 9274 33
export@neumaerker.de



Händlerbetreuung Ost
Lutz Hirche
Tel. +49 35200 - 293 907
Mobil +49 177 - 633 72 19
Fax +49 35200 - 290 509
l.hirche@neumaerker.de



Händlerbetreuung West
Christian Werner
Tel. +49 2372 - 9274 42
Mobil +49 174 - 390 96 75
Fax +49 2372 - 33 04
c.werner@neumaerker.de

Wichtig:
Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt. und Versandkosten ab Werk Hemer. Alle Preisangaben in Euro. Alle angegebenen Preise sind freibleibend und gelten als unverbindlich.
Die Preise gelten mit Erscheinen des Kataloges für voraussichtlich 1 Jahr, alle vorangegangenen Preisangaben werden aufgehoben. Die Preise sind gültig bis zur Veröffentlichung neuer Preisangaben in digitaler oder schriftlicher Form. Bei Preiserhöhungen seitens unserer Lieferanten oder bei Rohstoffpreisschwankungen behalten wir uns vor, die Preise auch ohne Ankündigung entsprechend anzupassen oder einen MTZ einzuführen.

Stornos von bestellten Artikeln erbitten wir schriftlich per Fax oder E-Mail! Verderbliche Lebensmittel sind vom Umtausch ausgeschlossen. Das MHD kann jeweils bei Auftrag erfragt werden.

Wir weisen ausdrücklich daraufhin, dass wir ausschließlich an B2B Unternehmen und keine Verbraucher verkaufen. Somit besteht kein Widerrufsrecht im Sinne des § 355 BGB.
Wir sind nicht verpflichtet Kunden aufgrund von Nichtgefallen oder abweichenden Vorstellungen kostenfreie Rückgaben zu gewährleisten. Für jegliche Preis-, Produkt- oder technische Änderungen besteht seitens des Kunden die Selbst-Informationspflicht. Sämtliche Informationen stellen wir Ihnen kostenfrei und rechtzeitig im Rahmen unseres Newsletters zur Verfügung. Preisanpassungen sind aufgrund der gegenwärtigen, volatilen Wirtschaftslage jederzeit unangekündigt möglich und den jeweiligen Angeboten und Auftragsbestätigungen zu entnehmen. Sämtliche Preisangaben gelten bis auf Weiteres und bis zum Erscheinen neuer gültiger Preisangaben.

Unsere Geräte sind ausschließlich für den professionellen Gebrauch konzipiert und nicht in Privathaushalten einzusetzen. Wir verkaufen daher nur an Gewerbetreibende. WEEE-Reg.-Nr. DE 61709673. Für Einbauzwecke fordern Sie die Maße bitte schriftlich an. Maße in mm B x T x H. Gewichtsangaben sind netto. Nicht alle Geräte sind zum Einbau freigegeben. Alle kompressorbetriebenen Kühlgeräte sind laut CE-Vorschrift für den stationären Bedarf gebaut. Für den mobilen Bedarf ist eine schriftliche Rückversicherung anzufragen. Alle angegebenen Maße sind unverbindliche ca.-Maße.
Technische und optische Veränderungen durch Neuentwicklung und Irrtümer vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf den Seiten 226-227. Portokostenkosten, Glas und Transportbruchschäden siehe Seite 225.

Alle Abbildungen und Fotos sind Eigentum der Ernst Neumärker GmbH & Co. KG oder Dritten. Foto Mars: NASA/Dawn Hudson. Foto Venus: NASA/JPL-Caltech. Foto Pluto: NASA/Johns Hopkins University Applied Physics Laboratory/Southwest Research Institute. Foto Space: Casey Horner.

Haftungsausschluss für den Einsatz der Artikeltexte im B2C-Bereich: Die in diesem Katalog enthaltenen Artikeltexte sind ausschließlich für den Einsatz im B2B-Bereich bestimmt. Die Ernst Neumärker GmbH & Co. KG übernimmt daher bei einem Einsatz der in diesem Katalog enthaltenen Artikeltexte im B2C-Bereich keine Haftung für die Rechtskonformität der Artikeltexte. Etwaige durch einen Einsatz der Artikeltexte im B2C-Bereich entstehende Schäden, welche z.B. durch die Abmahnung eines Mitbewerbers anfallen, werden von der Ernst Neumärker GmbH & Co. KG nicht übernommen.

Important:
All prices do not include VAT and shipping costs, valid ex works Hemer. All prices are in Euro. All prices quoted are subject to change and are non-binding.
The expected validity of the prices with the publication of the catalogue is preliminary 1 year, all previous price information or the material price surcharge is overruled. The prices are valid until new price information or a new material price surcharge are published in digital or printed form. In the event of price increases from our suppliers or price fluctuations of raw materials we reserve the right to adjust the prices accordingly or to reintroduce the material price surcharge without notice at any time.
We request cancellations of ordered articles by fax or e-mail! Perishable food cannot be returned. The best before date can be requested when ordering.

We explicitly point out that we only sell to B2B companies and not to consumers. Therefore, there is no right of cancellation within the meaning of § 355 BGB. We are not obliged to guarantee free returns for customers who do not like our products or have different expectations. Customers are obliged to inform themselves of any price, product or technical changes. We will provide you with all information free of charge and timely in our newsletter. Due to the current volatile economic situation, price adjustments are possible at any time without prior notice and can be found in the respective offers and order confirmations. All prices are valid until further notice and until new valid prices are published.

Our devices are built exclusively for professional use, they are not suitable for private households. Therefore, we only sell to resellers. WEEE reg. No. DE 61709673. For installation purposes, please request the dimensions in writing. Dimensions in mm W x D x H. Weight specifications are net. Not all devices are suitable for installation. All compressor-operated cooling devices are built for stationary use in accordance with CE regulations. For mobile use please ask for a written confirmation. All specified dimensions are non-binding approximate measurements without obligation. Technical and optical changes due to new developments and errors reserved. No liability for misprints. You can find our general terms and conditions in German on the pages 226-227. Freight charges on request.

All illustrations and photos are the property of Ernst Neumärker GmbH & Co. KG or third parties. Photo Mars: NASA/Dawn Hudson. Photo Venus: NASA/JPL-Caltech. Photo Pluto: NASA/Johns Hopkins University Applied Physics Laboratory/Southwest Research Institute. Photo Space: Casey Horner.

Disclaimer for the use of our product descriptions in the B2C sector: *The product descriptions contained in this catalogue are intended for B2B usage only. Ernst Neumärker GmbH & Co. KG therefore assumes no liability for the legal conformity of the product descriptions when they are used in the B2C sector. Any claims resulting from the use of the product descriptions in the B2C sector, e.g. caused by legal actions of a competitor, will not be covered by Ernst Neumärker GmbH & Co. KG.*



Neumärker®
since 1894

Sehr geehrte Partner, Freunde und Geschäftskunden,

wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem neuen Katalog 2024. Mit Stolz auf eine 130-jährige Geschichte, blicken wir voller Enthusiasmus in die Zukunft und laden Sie herzlich ein, Teil unserer kulinarischen Reise zu werden.

Unsere Werte als Familienunternehmen sind und bleiben unser Leitfaden. Wir stehen für Nachhaltigkeit in der Unternehmensführung, Fairness und herausragende Qualität.

Wir freuen uns, Ihnen unsere neuesten Innovationen präsentieren zu dürfen: Mit dem Thermocook®, dem Nachfolger des Backsystems, bieten wir Ihnen ein Multifunktionsgerät, das mit über 25 verschiedenen Wechselplatten endlose Möglichkeiten für die Zubereitung von Waffeln, Crêpes, Paninis, Pancakes, Pizza, Quesadillas, Sandwiches, Donuts, Churros und vielem mehr bietet.

Dear partners, friends and customers,

We would like to welcome you to our new 2024 catalogue. We are proud of our 130-year history, look to the future with enthusiasm and invite you to become a part of our culinary journey.

Our values as a family business are and will remain our guiding principles. We stand for sustainability in business management, fairness and outstanding quality.

We are delighted to present our latest innovations to you: With the Thermocook®, the successor of the baking system, we offer you a multifunctional appliance with over 25 different interchangeable plates, providing endless possibilities for the preparation of waffles, crêpes, paninis, pancakes, pizza, quesadillas, sandwiches, donuts, churros and many more.

Das Manufaktur-Siegel zeigt Ihnen die original Neumärker Produkte aus deutscher Manufakturherstellung. Bereits vor über 100 Jahren wurden in unserem Werk in Hemer Waffeleisen hergestellt. Und immernoch fertigen die langjährigen Mitarbeiter unseres Familienbetriebes die Geräte sorgfältig von Hand.

MANU FAKTUR

The manufactory seal shows you the original Neumärker products from the German manufactory. For more than 100 years waffle irons have been manufactured in our factory in Hemer. And still the long-time employees of our family-owned company are carefully manufacturing the devices by hand.

Die Babbel Waffel® ist eine neue Backmischung speziell für den Lebensmitteleinzelhandel. Jetzt gibt es die bewährte Gastro-Qualität auch für zu Hause. Und mit dem Diamant Grill® in der exklusiven Jetset Edition präsentieren wir Ihnen ein wahres Juwel mit Akzenten aus Cortenstahl, das nicht nur exzellente Ergebnisse liefert, sondern auch optisch beeindruckt.

Wir laden Sie ein, diese neuen Produkte zu entdecken und Teil unserer Reise zu werden. Sie, unsere geschätzten Kunden, sind das Herzstück unseres Unternehmens. Für Ihre anhaltende Unterstützung möchten wir Ihnen unseren tiefsten Dank aussprechen. Es ist Ihre Treue und Partnerschaft, die uns antreibt und unser Bestreben nach Exzellenz vorantreibt.

Mit herzlichen Grüßen

The Babbel Waffle® is a new baking mix especially for the food retail trade. Now the proven catering quality is also available for domestic users. And with the Diamant Grill® in the exclusive Jetset Edition, we present a real jewel with Corten steel accents that not only delivers excellent results, but also impresses visually.

We invite you to discover these new products and become part of our journey. You, our valued customers, are the heart of our company. We would like to express our deepest gratitude for your continued support. It is your loyalty and partnership that motivates us and drives our commitment to excellence.

With kind regards

Robin Hellwinkel

Robin Hellwinkel
Geschäftsführer / CEO



GESCHICHTE
HISTORY



1894

Ernst Neumärker legt den Grundstein des heutigen Unternehmens in Düsseldorf. Er arbeitet mit einem weiteren Mitarbeiter von einer 3-Zimmer-Wohnung aus. Das Geschäftsfeld ist der Handel von Sargbeschlägen und die Fertigung von Pietätsartikeln. Sein Leitsatz: „Es muss gehen!“

Ernst Neumärker, the founder of the company, started his story of success with only one additional employee in a 3-room-appartement in Düsseldorf. During this stage they were trading coffin hardware and funeral products. Ernst Neumärker's guiding principle: „It has to work!“

1919

Zum 25-jährigen Jubiläum umfasst Neumärker ca. 1000 Mitarbeiter in 10 über ganz Europa verteilten Betriebsstätten.

At the company's 25th anniversary Neumärker has approximately 1000 employees in 10 sites throughout Europe.

1950

Else Kupfermann, Hulda und Maria Neumärker, die Enkelinnen des Firmengründers, übernehmen den Betrieb. Geschwächt vom Zweiten Weltkrieg leidet das Unternehmen unter starkem finanziellen Druck. Der Ruhm der Gründerjahre vergeht, doch das Unternehmen wird am Leben gehalten.

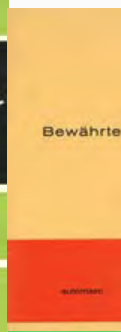
Else Kupfermann, Hulda and Maria Neumärker, the granddaughter of the company´s founder, took over the enterprise. Weakened by the Second World War the company was under financial pressure. The glory of the early days had gone but the succession of the company was assured.





















1900-1915

Die Erfahrungen stärken das Selbstbewusstsein; die eigene Herstellung von Sargbeschlägen wird in Angriff genommen. Das Unternehmen wächst schnell und gründet weitere Filialen in Brüssel, Mailand, Chemnitz und Berlin. Die Eisengießerei in Hemer wird hinzugekauft und erweitert. Hier begründet sich die lange Erfahrung des Unternehmens in Eisenguss und Metallverarbeitung.

With an increasing turnover Neumärker had launched the own production of coffin hardware. The company expanded rapidly and established new subsidiaries in Brussels, Milan, Chemnitz and Berlin. The iron foundry in Hemer was bought and evolved over the years. This is the origin of our long-time experience with cast iron and metal processing.

1948

bestehen nur noch 4 Fabriken. Das Werk in Hemer konzentriert sich auf Elektrogeräte für den Haushalt wie Bügeleisen und Waffeleisen.

Only 4 factories still existed. The manufactory in Hemer focussed on household appliances like flat irons and waffle makers.



Neumärker®

since 1894

die 1970er

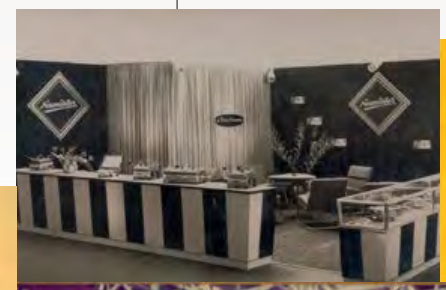
Es besteht nur noch das Werk in Hemer. Die Produktion von Haushaltsgeräten weicht zunehmend der Herstellung von professionellen Gastronomiegeräten. Mit der Stilllegung der eigenen Eisengießerei wird nun auch die Herstellung von Sargbeschlägen beendet.

Only the factory in Hemer still existed. The production of household appliances was gradually replaced by the manufacturing of professional catering equipment. With the closure of the foundry the production of coffin hardware ended.

ab 2000

werden die Original Neumärker Waffeleisen auch im Ausland sehr erfolgreich. Ausgefallene Ideen wie die Waffel am Stiel, die gute Qualität der Made-in-Germany-Geräte und der Ruf des Traditionsunternehmens überzeugen auf nationaler und internationaler Ebene.

The original Neumärker waffle makers became very successful in foreign countries. Magnificent but unconventional ideas like the Waffle on a Stick, the superior Made-in-Germany quality and the reputation of the long-established company were convincing for customers both nationally and internationally.



















1968

Wolfgang Hellwinkel übernimmt den stark sanierungsbedürftigen Betrieb nach dem Tod seines Vaters, der diesen zuvor geleitet hat. Das angeschlagene Unternehmen muss sich neu orientieren.

Wolfgang Hellwinkel took over the enterprise which required reorganization after the death of his father. With a lot of courage and endeavour he succeeded in finding new ways to resume the family business.

80er und 90er

Neumärker wird zur festen Größe in der Branche und der Produktkatalog wächst von Jahr zu Jahr.

Neumärker became an established brand on the market and the product assortment was growing each year.

Neumärker PROFESSIONAL

2013

Nach dem Tod von Wolfgang Hellwinkel, der mit Fleiß und Engagement eine neue Erfolgsgeschichte geschrieben und das Unternehmen aus der Krise gehoben hat, übernimmt der Sohn Robin Hellwinkel das gewachsene Unternehmen, um es in eine gesichertere Zukunft zu führen.

After the death of his father, who had written a new story of success by leading the company with great dedication out of the crisis, his son Robin Hellwinkel took over the well-established company in order to face the future challenges.

KOMPETENZEN
COMPETENCES



Warum Neumärker?

- **Hersteller**
  Eigene deutsche Manufaktur und Partnerschaften mit Qualitätsherstellern (premium products)
- **Vollsortiment**
  Professionelle Geräte für die höchsten Ansprüche
- **Branchenerfahrung**
  Langjährige Kenntnis der Marktanforderungen
- **Realisierung individueller Großkundenwünsche**
  Flexible Produktion und kompetentes Entwicklungsmanagement
- **Das Besondere**
  Ausgefallene Konzepte für Schausteller und das HORECA-Segment

Unsere Mission ist es, unseren Kunden durch den Mehrwert unserer Produkte und Dienstleistungen den größtmöglichen Nutzen zu verschaffen, durch neue Ideen zu Ihrem Erfolg beizutragen und Sie mit unserem Service bestmöglich zu unterstützen.
Unsere Vision ist es, beständig als führender Innovator innerhalb unserer Nischenmärkte voran zu gehen.

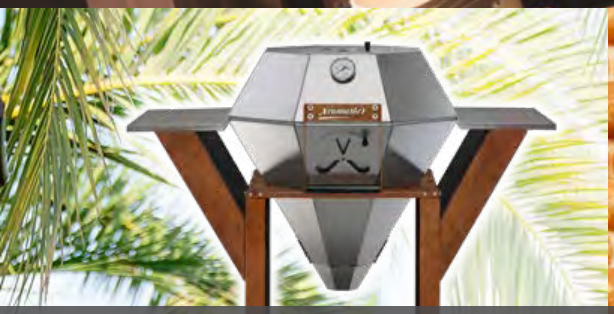
Why Neumärker?

- ***Manufacturer***
  Product range made in our own manufactory in Germany and well recognized partnerships (premium products)
- ***Complete Assortment***
  Offering quality products to meet the highest demands
- ***Market Expertise***
  Market participation for many years
- ***Customer-oriented Product Realization***
  We aspire to find a solution for your business challenge
- ***Finding the special Supplement***
  Offering striking concept ideas for hotels, restaurants and cafés as well as for market events

Our mission is to contribute accordingly to the success of our customers through our products and services, to provide them with new business solutions or ideas and to encourage them with the support of our services.
Our vision is to pace continuously forward within our niche markets as a leading innovator.



IDEEN
IDEAS



DIAMANT GRILL®
JETSET EDITION 10



BABBEL WAFFEL® 12



GALAXIA® 14



THERMOCOOK® 20



WAFFEL BURGER 27



MEXICAN SNACK 33



PANCAKES 41



LOLLY WAFFEL 43



BUBBLE WAFFEL 70



WAFFEL-POMMES
WAFFLE FRIES 72



KARTOFFELWAFFEL
POTATO WAFFLE 76



CHURROS 78



POTATO LOLLY 110



NACHOS 116



SB-POPCORN
SELF-SERVICE POPCORN 119

INHALT
CONTENTS



Highlights
Highlights



Diamant Grill®	*Diamant Grill®*	10-11
Babbel Waffel	*Babbel Waffel®*	12-13
Galaxia®	*Galaxia®*	14-19
Thermocook®	*Thermocook®*	20-56



Waffeln, Crêpes & Co.
Waffles, Crêpes & Co.



Waffel-Zubehör	*Waffle Accessories*	56-62
Backmischungen	*Baking Mixes*	63-67
Waffeleisen	*Waffle Makers*	68-77
Donuts	*Donuts*	78
Churros	*Churros*	78-79
Crêpes	*Crêpes*	80-85
Tartlets	*Tartlets*	86
Poffertjes	*Poffertjes*	87



Grills & Bräter
Grills & Griddle Plates



Kontaktgrills	*Contact Grills*	88-91
Bräter	*Griddle Plates*	92-95
Grills	*Grills*	92-97
Smoker	*Smokers*	97
Gyrosgrills	*Shawarma Grills*	98
Hähnchengrills	*Chicken Grills*	99
Diamant Grill®	*Diamant Grill®*	100-102



Imbiss & Snacks
Fast Food & Snacks



Hot-Dogs und Würstchen	*Hot Dogs and Sausages*	103-109
Soßenspender	*Sauce Dispensers*	104-105
Potato Lolly	*Potato Lolly*	110-111
Fritteusen	*Deep Fryers*	111-113
Imbissbedarf	*Fast food*	114



Fun Food
Fun Food



Knödel	*Yeast Dumplings*	115
Brezel	*Pretzels*	115
Paradiesäpfel	*Candy Apples*	115
Nachos	*Nachos*	116-117
Popcorn	*Popcorn*	118-120
Zuckerwatte	*Cotton Candy*	121
Schokolade	*Chocolate*	122-123



Getränke
Drinks, Beverages



Eierlikör	*Eggnog*	124
Kakao	*Hot Chocolate*	125
Glühwein	*Mulled Wine*	125-129
Heißgetränke	*Hot Beverages*	128-132
Entsafter	*Juicers*	133-137
Mixer & Blender	*Mixers & Blenders*	134-135
Slush	*Slush*	138-139



Kühlung & Eis
Cooling & Ice



Eiswürfel und Crushed-Eis	*Ice Cubes and Crushed Ice*	140-141
Speiseeis	*Ice Cream*	142-144
Kühlvitrinen	*Cooling Displays*	144-154



Warmhalten
Warm Keeping



Warmhaltevitrinen	*Warming Displays*	150-159
Warmhalteplatten	*Warming Plates*	160
Bain-Maries & Chafing Dishes	*Bain Maries & Chafing Dishes*	161
Wärmeleuchten	*Warming Lamps*	162-163
Wärmebrücken	*Warming Bridges*	164-165
Suppentöpfe	*Soup Kettles*	166-167
Teller- & Tassenwärmer	*Plate & Cup Warmers*	168-169

Kochen & Braten
Cooking & Frying



Kochplatten	*Hot Plates*	170-172
Induktion	*Induction*	172-173
Woks	*Woks*	173-174
Pfannen	*Pans*	173-175
Gaskocher	*Gas Cookers*	174
Hockerkocher	*Stand Cookers*	174
Reiskocher	*Rice Cookers*	176
Mikrowellen	*Microwaves*	177





Neumärker®
since 1894

Öfen
Ovens

Kartoffelöfen	*Potato Ovens*	178-181
Heißluftöfen	*Convection Ovens*	179
Pizzaöfen	*Pizza Ovens*	180-183



Pizza, Nudeln & Teig
Pizza, Pasta & Dough

Pizza	*Pizza*	182-183
Nudeln	*Pasta*	184-185
Teigzubereitung	*Dough Preparation*	186-187



Küche & Buffet
Kitchen & Buffet

Fleischverarbeitung	*Meat Processing*	188-190
Aufschnittmaschinen	*Slicers*	188-189
Dosenöffner	*Tin / Can Openers*	190-191
Waagen	*Scales*	191
Obst- & Gemüse-schneider	*Fruit & Vegetable Cutters*	192-199
Verpackung	*Packaging*	193
Sous-Vide	*Sous-Vide*	200-201
Dämpfer	*Steamers*	201
Steamblend	*Steamblend*	202
Salamander	*Salamanders*	203-205
Toaster	*Toasters*	204-207
Buffet	*Buffet*	208-210
Raclette	*Raclette*	211





Hygiene
Hygiene

Handwaschbecken	*Wash Hand Basins*	212-213
Sanitärartikel	*Sanitation*	213-215
Insektenvernichter	*Fly Killers*	216-217



Sonstiges
Other

Heizstrahler	*Heater*	218
Transportwagen	*Transport Trolleys*	218-219
Abzugshaube	*Exhaust Hood*	219
Behälter & Regale	*Containers & Shelves*	220-221





Highlights
Highlights

Waffeln, Crêpes & Co.
Waffles, Crêpes & Co.

Grills & Bräter
Grills & Griddle Plates

Imbiss & Snacks
Fast Food & Snacks

Fun Food
Fun Food

Getränke
Drinks, Beverages

Kühlung & Eis
Cooling & Ice

Warmhalten
Warm Keeping

Kochen & Braten
Cooking & Frying

Öfen
Ovens

Pizza, Nudeln & Teig
Pizza, Pasta & Dough

Küche & Buffet
Kitchen & Buffet

Hygiene
Hygiene

Sonstiges
Other

Das Manufaktur-Siegel zeigt Ihnen die original Neumärker Produkte aus deutscher Manufaktur-herstellung in diesem Katalog.

The manufactory seal shows you the original Neumärker products from German manufactory production in this catalogue.

MANU FAKTUR

DIAMANT GRILL®

Jetset EDITION

Der Diamant Grill in der neuen Jetset Edition: Mit stilvollen Akzenten aus Cortenstahl.

Handgefertigt im idyllischen Sauerland, begeistert dieser Holzkohlegrill Gourmetköche und Promis weltweit.



NEU NEW

The Diamant grill in the new Jetset Edition: with stylish accents made of Corten steel. Handmade right here in the idyllic German Sauerland region, this charcoal grill delights gourmet chefs and celebrities worldwide. Grilling, baking, smoking, direct or indirect heat: enjoy versatile cooking options with precise temperature control.

Further details about the Diamant Grill on page 100.

Grillen, Backen, Räuchern, direkte oder indirekte Hitze: Genießen Sie mit präziser Temperaturkontrolle vielseitige Zubereitungsmöglichkeiten. · Holzkohlegrill aus hochwertigem Edelstahl · Doppelwandiges Gehäuse · Grillfläche Ø 64 cm (2.982 cm²) · Regulierbarer Rauchabzug · Deckel-Thermometer · Luftzufuhrregler · Feuerrost und Chromstahlrost · Massiver Stahlkern als Hitzespeicher · Entnehmbare Aschewanne. · Komplett-Set inkl. Diamant Flügel, Diamant Fassung und Outdoor-Rollensatz

Weitere Details zum Diamant Grill finden Sie auf Seite 100.

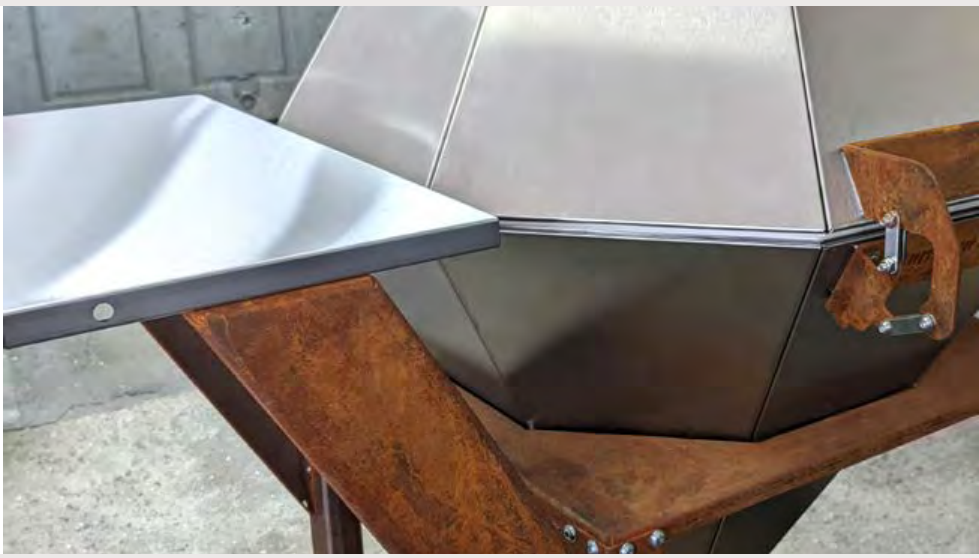
Heißester Holzkohle Grill Deutschlands (laut Bild-Zeitung) ✓ Unzerstörbar (Edelstahl) ✓ Präzise Temperaturkontrolle ✓ Manufakturprodukt ✓

Diamant Grill Jetset Edition | 1350 x 960 x 1230 mm | 75 kg ✱ | # **17-71501-RS** | € **3499,-***

Einzigartige Patina

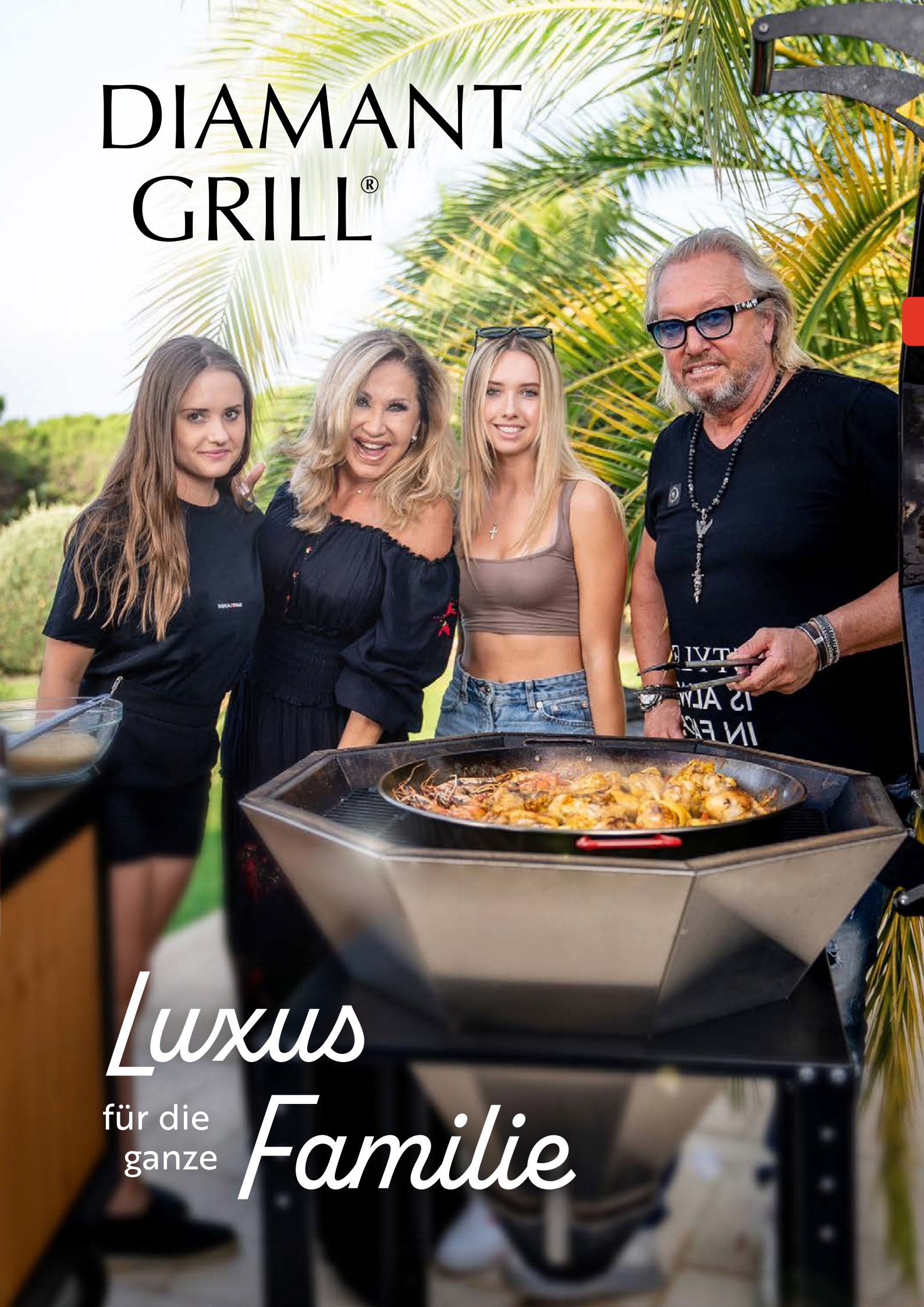
Die natürliche Korrosion macht jedes Stück Cortenstahl einzigartig. Seine visuelle Anziehungskraft entfaltet sich besonders im Kontrast zu glänzendem Edelstahl. Die Korrosionsschicht auf der Oberfläche schützt den Stahl und macht ihn perfekt für den Außenbereich.

Natural corrosion makes every piece of Corten steel unique. Its visual appeal unfolds particularly in contrast to shiny stainless steel. The corrosion layer on the surface protects the steel and makes it perfect for outdoor use.



▲ Konditionsänderung | ✱ Frachtkosten (Seite 225) | *Preisänderungen gem. Seite 2 vorbehalten | Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten

DIAMANT GRILL®



Luxus
für die ganze *Familie*

BABBEL WAFFEL®



NUR WASSER HINZUFÜGEN
Einfach mit Wasser anrühren und schon sind Sie bereit für perfekte Waffeln.

LAGERUNG OHNE KÜHLUNG
Unsere Backmischung benötigt keine Kühlung. Einfach im Vorratsschrank lagern – bereit für spontane Genüsse.

DAS ORIGINAL AUS DER GASTRO
Nach Vorbild des bewährten Originalrezepts von Neumärker. Seit vielen Jahrzehnten setzen professionelle Waffelbäcker in Hotels, Restaurants und Cafés auf die Qualität unserer Waffelbackmischungen.

FÜR ALLE WAFFELEISEN GEEIGNET
Unsere Backmischung ist darauf ausgelegt, perfekte Waffeln in jeder Form und Größe zu zaubern.

EIN ZEICHEN FÜR UMWELTVERANTWORTUNG
Wir unterstützen die Produktion von nachhaltigem Palmöl und verwenden ausschließlich Eier aus Bodenhaltung.

FÜR JEDEN LEBENSSTIL GEEIGNET
Unsere Backmischung eignet sich für halal und vegetarische Lebensweisen. Jeder kann den einzigartigen Waffelgeschmack genießen.

EIER AUS BODENHALTUNG – CAGE-FREE

SUPPORTING SUSTAINABLE PALM OIL – SSP

100% VEGETARISCH

حلال HALAL

FÜR DEN EINZELHANDEL:
Unsere auffällig designten Verpackungen ziehen die Blicke der Kunden auf sich. Mit einem charmanten Wortspiel präsentieren wir Ihren Kunden die „Babbel Waffel" – als Antwort auf den aktuellen Bubble Waffel Trend der noch nicht durch eine Bacmischung bedient wird. Profitieren Sie von einer Mindesthaltbarkeit von 9-12 Monaten, um sicherzustellen, dass unsere Backmischungen zuverlässig innerhalb des MHD verkauft werden können.

ZUBEREITUNG:
500 g Babbel Waffel Mix und 250 ml Wasser mit einem Rührgerät oder Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Je nach Geschmack kann der Wasseranteil für besonders saftige und fluffige Waffeln etwas erhöht werden. Backzeit ca. 2 Minuten bei ca. 200°C. Je nach Form und Größe der Waffel, nach persönlichem Geschmack oder nach verwendetem Waffeleisen kann die Backzeit und Temperatur variieren. 500g Babbel Waffel Mix ergibt ca. 10 Waffeln (je nach Volumen der Waffeln)



ZUTATEN: WEIZENMEHL, Zucker, pflanzliches Öl (Palm), MAGERMILCHPULVER, HÜHNEREI-VOLLEIPULVER, Trockenglukosesirup, Stärke, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Emulgatoren (E475, E471), MILCHPROTEIN, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Salz, MALZMEHL (WEIZEN), Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme (WEIZEN).

Kann Spuren von weiterem glutenhaltigen Getreide (Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer) enthalten.

NÄHRWERTANGABEN PRO 100g

Fett	12 g	Energie	1788 kJ / 425 kcal
davon gesättigt	6,1 g	Ballaststoff	0,97 g
Kohlenhydrate	69 g	Protein	9,1 g
davon Zucker	37 g	Salz	0,68 g

		# EAN		kg	#	€
Babbel Waffel 1 VE Box	Karton, Postversand	**4022955012934**	115 x 45 x 176 mm	530 g	**89108**	**4,29*** ▲
Babbel Waffel 8 VE Tray	Karton, Postversand	**4022955012958**	250 x 190 x 200 mm	5,8 kg	**89109**	**34,32*** ▲
Babbel Waffel 112 VE Display	Auf Chep Pal.	**4022955012965**	600 x 400 x 1500/1800 mm	65 kg ✱	**89110**	**480,48*** ▲

▲ Konditionsänderung | ✱ Frachtkosten (Seite 225) | *Preisänderungen gem. Seite 2 vorbehalten | Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten


UVP
€ 4,49
inkl. MwSt.
FÜR ALLE WAFFELEISEN GEEIGNET
NEU
Neumärker's
seit 1894
BABBEL WAFFEL®
100% VEGETARISCH
HALAL
BACKMISCHUNG FÜR WAFFELTEIG
500g
NUR WASSER HINZUFÜGEN



MARS
Metallic Red



VENUS
Glossy Cream

GALAXIA®

DESIGN AUS EINER ANDEREN GALAXIE

Entwickelt für Liebhaber des ikonischen, retro-futuristischen Stils der 1970er, der das zeitgenössische Design und die Popkultur bis heute geprägt hat.

Neumärker Galaxia bringt die futuristischen 70er Jahre zurück in Ihre Küche. Die emotionalen Formen, mit fast schon organisch anmutenden Kurven, aber einer gleichzeitig vollkommen klaren und technischen Designsprache, machen das Galaxia zu einem echten Stilobjekt.
Hergestellt wird das Galaxia in der traditionsreichen Neumärker Manufaktur im südwestfälischen Hemer, wo schon seit über 100 Jahren Waffeleisen von Hand gefertigt werden. Durch den massiven Aluminiumguss und die wertige Oberflächenbeschichtung aus hochglänzender Emaille wird dieses Waffeleisen zu einem optischen und haptischen Genuss.

DESIGN FROM ANOTHER GALAXY

Designed for lovers of the iconic, retro-futuristic style of the 1970s that has shaped contemporary design and pop culture to this day.

The Neumärker Galaxia brings the futuristic 70s back into your kitchen. The emotional shapes, having almost organic-looking curves, but at the same time speaking completely clear and technical design language, make the Galaxia a real style object.
The Galaxia is produced in the traditional Neumärker manufactory in Hemer, Germany, where waffle makers have been hand-made for over 100 years. The solid cast aluminium and the high-gloss enamel coating make this waffle maker a visual and haptic delight.

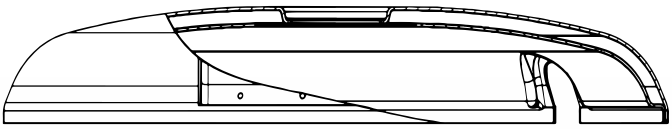


PLUTO
Shiny Chrome



SPACE
Glossy Black

TOUCH INJURY PROTECTION (TIP)



Mit der patentierten TIP Vakuum-Haube präsentiert Neumärker erneut eine revolutionäre Technologie, die es so noch nie zuvor in einem Waffeleisen gegeben hat. Die neu entwickelte Haube bietet eine optimale Hitzeisolierung durch ein Vakuum im Inneren. Die Minimierung der Außentemperatur und der Abstrahlhitze ist nicht nur außergewöhnlich energieeffizient, sondern schützt auch vor versehentlichen Brandverletzungen.

With the patented-protected TIP vacuum hood Neumärker once again presents a revolutionary technology that has never been seen before in a waffle maker.
The newly developed hood offers optimal heat insulation through a vacuum inside. Minimising the external temperature and the radiated heat is not only exceptionally energy-efficient, but also protects against accidental burns.



DIE BACKPLATTE DER ZUKUNFT

THE BAKING PLATE OF THE FUTURE

Die Backplatten des Galaxia lassen sich durch Schrauben ganz einfach vom Gerät lösen. Dies schafft eine zukünftige Upgrade-Möglichkeit, erleichtert die Wartung enorm und macht das Galaxia zu einem besonders service-freundlichen Produkt.
The baking plates of the Galaxia can easily be unscrewed from the appliance. This creates a future upgrade option, facilitates maintenance enormously and makes the Galaxia a particularly service-friendly product. maintenance.

Die moderne PTFE-Antihaftbeschichtung ist auf technologisch neustem Stand. Sie sorgt für ein einfaches Entnehmen der Waffeln ohne Kleben.
The modern PTFE non-stick coating is state-of-the-art. It ensures easy removal of the waffles without sticking.



Auslassöffnungen in der oberen Backplatte erlauben entstehendem Wasserdampf, zu entweichen, so dass die Waffeln von oben und von unten perfekt ausgebacken werden.
Openings in the upper baking plate allow steam to escape so that the waffles are baked to perfection from above and below.

Der intregrierte Teig-Überlaufschutz fängt auch beim versehentlichen Überfüllen des Waffeleisens den auslaufenden Teig auf, so dass das Waffeleisen und Ihre Küche beim Backen sauber bleiben.
The integrated dough overflow protection catches any spilled dough even if the waffle maker is accidentally overfilled, so that the machine and your kitchen stay clean.

EINFACHE BEDIENUNG DURCH GUTES PRODUKTDESIGN

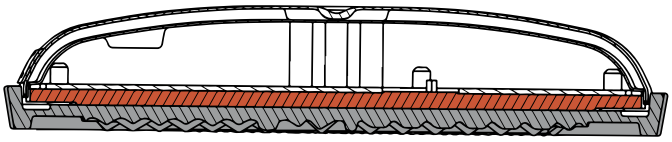
EASY OPERATION THROUGH GOOD PRODUCT DESIGN



Die Modelle Mars, Venus und Space haben eine Oberfläche aus hochwertiger Emaille: Schnitt- und kratzfest, leicht zu reinigen, robust, langlebig und farbbeständig.
The models Mars, Venus and Space have a surface made of high-quality enamel: Cut and scratch-resistant, easy to clean, robust, durable and colourfast.

Der schlanke, elegante Standfuß aus massivem Aluminium verleiht dem Galaxia nicht nur sein typisches 70er-Jahre Retro-Space-Design, sondern ermöglicht auch eine einfache Reinigung der leicht erreichbaren Oberflächen.
The elegant slim base made of massive cast aluminium does not only serve the Galaxia's typical 70s retro space design, but also allows quick cleaning of the easily accessible surfaces.

Der Digitaltimer mit großem Display lässt sich präzise einstellen und zeigt mit einem Signalton das Ende der Backzeit an. Sie werden genau im richtigen Moment daran erinnert, die Waffel zu entnehmen, so dass diese immer auf den Punkt gelingt, ohne zu verbrennen.
The precise digital timer with extra-large display signals the end of the cooking time with a sound. It reminds you on time to take out the waffle ensuring a perfect baking result.



SMART ENERGY



Der moderne Flächenheizkörper schmiegt sich an die Rückseite der Backplatte an, so dass die entstehende Hitze direkt auf die Gussplatte übertragen wird. Die elektronische Steuereinheit erfasst Temperaturschwankungen und regelt die Aufheizzeiten der einzelnen Backplatten separat. Durch diese technische Regelung, den effizienten Heizkörper und die innovative Hitzeisolierung der TIP Vakuumhaube wird der Energieverbrauch enorm reduziert.

The modern surface heating element matches the back of the baking plate perfectly and induces a direct heat transfer and even temperature distribution. The electronic control unit detects temperature fluctuations and regulates the heating times of the individual baking plates separately. This technical control, the efficient heating elements and the innovative heat insulation of the TIP vacuum hood reduce the energy consumption enormously.

Das Galaxia kann bis zu 33% Energieeinsparung im Vergleich zu professionellen Waffeleisen ohne die innovativen Neumärker-Technologien erreichen.

The Galaxia can achieve energy savings of up to 33% compared to professional waffle makers without the innovative Neumärker technologies.

EMAILLE

[eˈmaljə], [eˈmaɪ̯] oder [eˈmaːj]

„Von französisch émail, auch als Schmelzglas oder Schmelzwerk bekannt. Bezeichnet eine Masse anorganischer Zusammensetzung, die durch Schmelzen, Fritten oder Sintern in glasig erstarrter Form hergestellt wird."

SCHNITTFEST KRATZFEST PFLEGELEICHT FARBBESTÄNDIG ROBUST HYGIENISCH LANGLEBIG

Die Emaille-Beschichtung der Modelle Mars, Venus und Space schützt das Galaxia vor den Gefahren des Alltags und sorgt dafür, dass Ihr Waffeleisen auch nach Jahren noch wie neu aussieht. Die physikalischen Materialeigenschaften von Emaille sind mit denen von Glas vergleichbar. Das macht Emaille extrem kratzfest, so dass Sie einfach von Verschmutzungen zu reinigen ist und immer hygienisch sauber bleibt.

The enamel coating on the Mars, Venus and Space models protects the Galaxia from the hazards of everyday life and ensures that your waffle maker still looks like new even after years of use. The physical material properties of enamel are comparable to those of glass. This makes enamel extremely scratch-resistant, so it is easy to clean from dirt and stays hygienically clean.



Mahlen der Ausgangsstoffe
Grinding of the raw materials

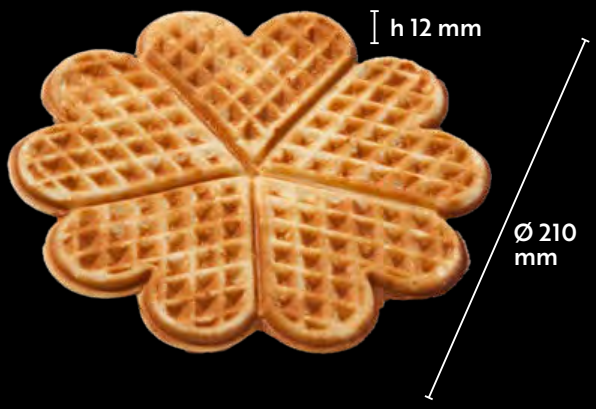
Schmelzen der Ausgangsstoffe
Melting of the raw materials

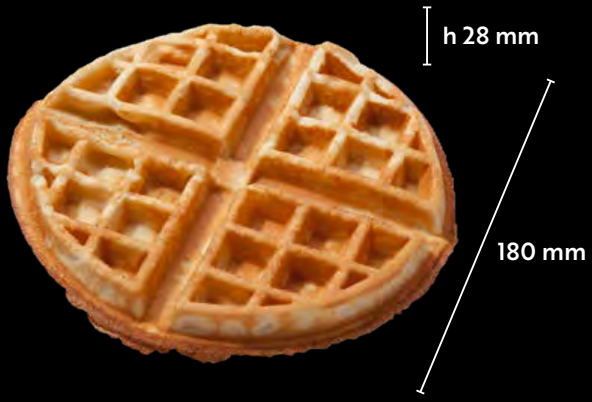
Mahlen der ausgehärteten Schmelze
Grinding of the hardened melt

Auftragen auf das Bauteil
Applying to the component

Einbrennen im Ofen
Burning-in with a furnace

TRADITIONELL ODER POPULÄR? ENTSCHEIDEN SIE SELBST!
TRADITIONAL OR POPULAR? IT'S YOUR CHOICE!



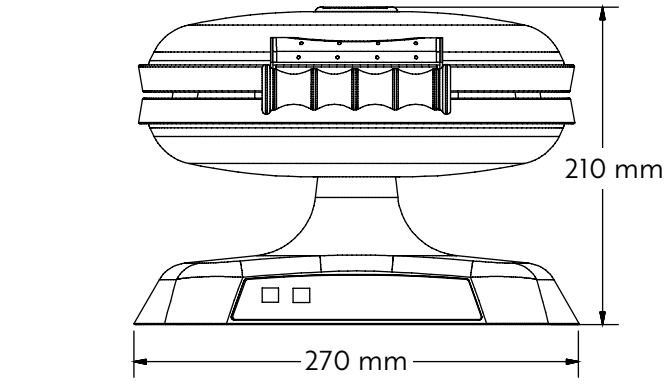


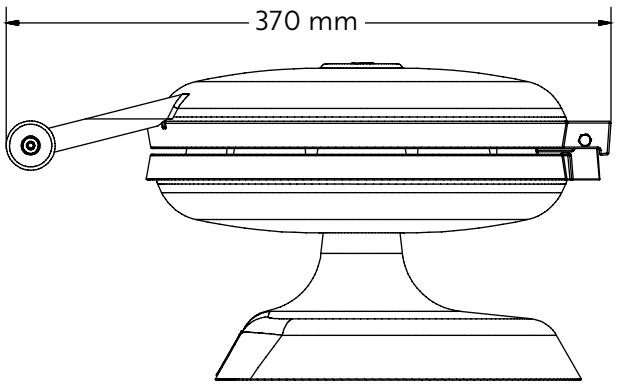
Beim Galaxia haben Sie die Wahl aus zwei unterschiedlichen Waffelformen: Die klassische Herzwaffel, auch Bergische Waffel genannt, war in den 1970ern, passend zum Retro-Design des Galaxia, die mit Abstand am meisten verbreitete Waffelform in Deutschland. Im Gegensatz dazu entwickelte sich die amerikanische Waffelform, eine runde Variante der dicken Belgischen Waffel, weltweit zu einer der beliebtesten Waffelformen. Welche Waffel darf es für Sie sein?
The Galaxia is available with two different waffle baking plates: The classic heart-shaped waffle was by far the most common waffle shape in Germany in the 1970s. In contrast, the American waffle, a round variant of the the thick Belgian waffle, has become one of the most popular waffles worldwide. Which waffle do you prefer?

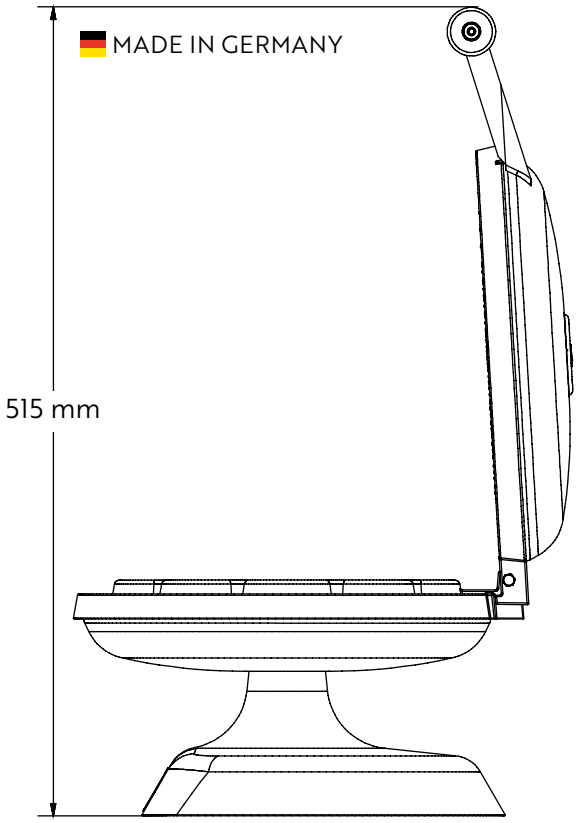
TECHNISCHE DATEN

TECHNICAL DATA

Abmessungen Dimensions	270 x 370 x 210/515 mm	Elektrische Leistung Electric power	230 V / 1,6 kW	Gewicht Weight	7,5 kg





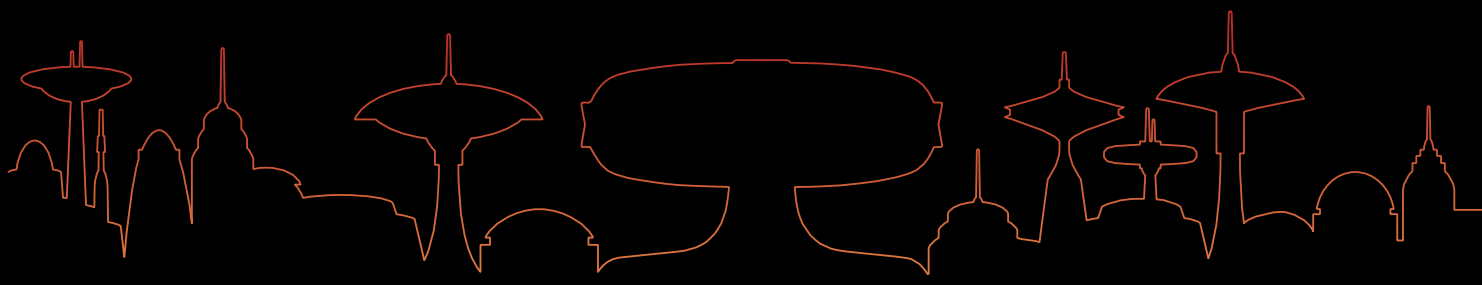


▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*

SCHNELL SCHÖN 1,5 MIN. BACKZEIT GOLDBRAUNE WAFFELN

SICHER SAUBER SCHUTZ VOR VERBRENNUNGEN ÜBERLAUFSCHUTZ



	MARS Metallic-Red	VENUS Glossy Cream	PLUTO Shiny Chrome	SPACE Glossy Black	Listenpreis List price
Oberfläche Surface	**Emaille** Enamel	**Emaille** Enamel	**Chrom** Chrome	**Emaille** Enamel	
Herzwaffel „Bergische Waffel" Heart-shaped Waffle „Bergisch Waffle"	**# 12-20201**	**# 12-20202**	**# 12-20203**	**# 12-20204**	€ 1000,- ▲
Runde Belgische Waffel „Americano" Round Belgian Waffle „Americano"	**# 12-20205**	**# 12-20206**	**# 12-20207**	**# 12-20208**	€ 1000,- ▲

Haubentechnologie Hood technology	Touch Injury Protection Vakuumhaube: Optimale Hitzeisolierung durch eine Vakuum-Isolierung im Inneren | Besonders energieeffizient | Die verringerte Außentemperatur der Hauben beugt Brandverletzungen vor Touch Injury Protection vacuum hood: Optimal heat insulation through vacuum insulation inside | Particularly energy-efficient | The reduced external temperature of the hood prevents burn injuries
Steuereinheit Control unit	Smart Energy Control: Die obere und untere Backplatte werden individuell kontrolliert und nachgeregelt | Enorme Reduzierung des Stromverbrauchs | Einheitliche und konstante Temperatur beider Backplatten Smart Energy Control: The upper and lower baking plates are individually controlled and adjusted | Enormous reduction of power consumption | Uniform and constant temperature of both baking plates
Zeitschaltuhr Timer	Digitaler Timer: Sekundengenau einstellbar | Mit akustischem Signal | Sorgt für gleichbleibend perfekte Backergebnisse Digital timer: Adjustable to the second | With acoustic signal | Ensures consistently perfect baking results
Bedienelemente Control elements	Digitale Steuerung der Temperatur und Backzeit | Pflegeleichtes und langlebiges elektronisches Control Panel aus Autotex Polyester Digital control of temperature and baking time | Easy-to-clean and durable electronic control panel made of Autotex polyester
Heizkörper Heating elements	Innovativer Flächenheizkörper: Direkter Kontakt zur Backplatte auf der gesamten Fläche | Optimale und gleichmäßige Wärmeübertragung zur Backplatte | Rückseitig wärmeisoliert zur Minimierung von Wärmeverlusten | Integrierter Temperaturfühler und wiederverwendbare Thermosicherung zum Schutz vor Überhitzung Innovative silicone surface heating element: Direct contact with the baking plate over the entire surface | Optimal and uniform heat transfer to the baking plate | Insulated on the back to minimise heat loss | Integrated temperature sensor and reusable thermal fuse to protect against overheating
Backplatten: Technik Baking plates: Technology	CAD-optimiertes Design | Aluminiumguss durch präzises Kokillengussverfahren | CNC-gesteuerte Nachbearbeitung des Rohguss | Moderne PTFE-Beschichtung für eine einfache Entnahme der Waffeln ohne Kleben CAD-optimised design | Aluminium casting through gravity die casting process | CNC-controlled finishing of the raw casting | Modern PTFE coating for easy removal of the waffles without sticking
Backplatten: Features Baking Plates: Features	Öffnungen in der oberen Backplatte erlauben entstehendem Wasserdampf, zu entweichen, so dass die Waffeln von oben und von unten überaus formschön ausgebacken werden | Teig-Überlaufschutz für sauberes Arbeiten | Entnehmbare Backplatten für eine einfache Reinigung und Wartung Openings in the top baking plate allow steam to escape so that the waffles are baked perfectly from above and below | Dough overflow protection for clean working | Removable baking plates for easy cleaning and maintenance
Sonstiges Other	Schwerer und stabiler Standfuß aus Aluminiumguss mit einer robusten Pulverbeschichtung | Gummierte, rutschfeste Füße Heavy and stable base made of cast aluminium with a robust powder coating | Rubberised, non-slip feet



THERMOCOOK®

DER NACHFOLGER DES ERFOLGREICHEN BACKSYSTEMS

Über 25 verschiedene Wechselplatten für Waffeln, Pizza, Crêpes, Paninis, Pancakes, Donuts, Sandwiches, Churros u.v.m.

Das Backsystem, mit seinem innovativen Wechselplattensystem, hat sich über Jahrzehnte zu einem wahren Multifunktionsgerät entwickelt. Im Jahr 2024 präsentieren wir mit dem Thermocook stolz den würdigen Nachfolger. Die Entwicklungsziele waren anspruchsvoll und die Konstruktion musste von Grund auf neu gedacht werden. Wir haben die Fertigungsprozesse optimiert und das neue System zum Wechseln der Platten wurde mit einfachen, robusten und zuverlässigen Mechaniken umgesetzt, der Philosophie unserer Manufaktur entsprechend. Der Thermocook ist leistungsstärker, stabiler und effizienter. Und die Kompatibilität der Wechselplatten für Besitzer des alten Backsystems bleibt ebenfalls teilweise erhalten.

The successor to the popular Baking System: With over 25 different interchangeable plates for waffles, pizza, crêpes, paninis, pancakes, donuts, sandwiches, churros and much more. The baking system with its innovative interchangeable plate system, the flagship of Neumärker professional waffle makers for decades, has developed into a true multifunctional appliance. In 2024, we proudly present the Thermocook. as the worthy successor The development goals were ambitious and the design had to be rethought from scratch. We optimised production processes and the plate changing system has been made with simple, robust and reliable mechanisms, as you would expect from a manufactory. The Thermocook is more powerful, stronger and efficient. And the compatibility of the interchangeable plates for owners of the old baking system remains partly unrestricted.

THERMOCOOK®



Bei der Entwicklung des Thermocook greift Neumärker auf die jahrzehntelange Erfahrung mit der Fertigung professioneller Gastronomigeräte zurück. Die Konstruktion aus beständigen Materialien und die Made in Germany Manufakturqualität bietet dem Anwender ein Arbeitsgerät von höchster Zuverlässigkeit, auf das er sich über viele Jahre hinweg verlassen kann. Das Herzstück des Thermocook ist die solide Mechanik des Wechselplattensystems. Mithilfe von acht Schrauben aus Edelstahl werden die massiven Gussplatten gleichmäßig auf den Heizkörper gespannt. So ensteht eine optimale Wärmeübertragung auf der gesamten Fläche für kurze Garzeiten und perfekte Ergebnisse.

For the development of the Thermocook, Neumärker can draw on decades of experience in manufacturing professional appliances to meet the special requirements of the catering industry. The construction from durable materials and the quality of workmanship made in Germany offers the user a highly reliable tool that they can rely on for many years to come. Core element of the Thermocook is the solid mechanism of the interchangeable plate system. Eight stainless steel screws are used to clamp the solid plates directly onto the heating element. The tightening creates an even heat transfer for short cooking times and perfect results.

MANU FAKTUR

DEUTSCHE MANUFAKTUR

handmade in germany



Digitaltimer mit großem Display und Signalton
Sekundengenau einstellbar: Der Anwender wird zum richtigen Zeitpunkt daran erinnert, die Speisen zu entnehmen, so dass diese nicht anbrennen, während er parallel anderen Tätigkeiten nachkommt.

Digital timer with large display and acoustic signal. Adjustable to the second: The acoustic signal reminds the user at the right time to remove the food so that it does not burn while they are performing other tasks at the same time.



Massive Scharniere aus Guss
Die Scharniere sind Teil der massiven Gussplatten und tragen mühelos das Gewicht.

The hinges are part of the solid cast metal plates and carry the weight without any effort.



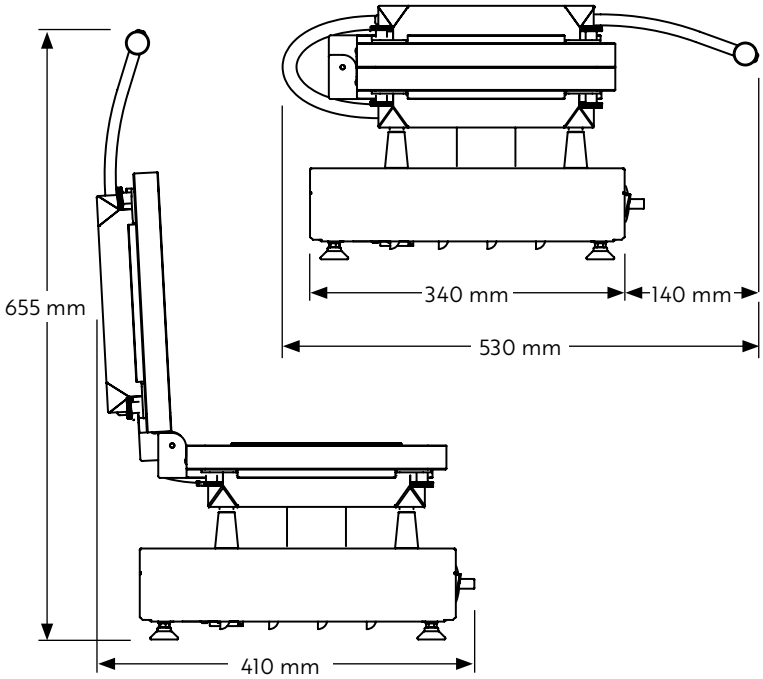
Manufakturqualität in jedem Detail
Die Schrauben aus rostfreiem Edelstahl lassen sich einfach von Hand lösen.

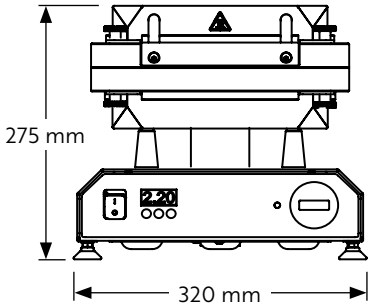
Manufactory quality in every detail. The stainless steel screws can be easily loosened by hand.

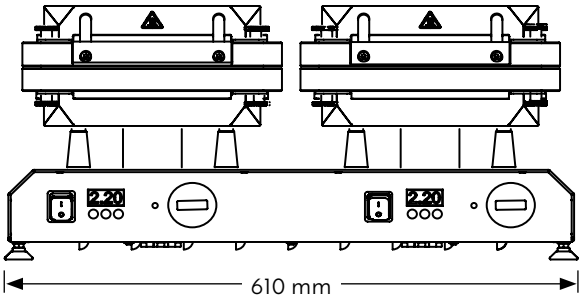


Handgeprägtes Logo als Qualitätssiegel
Das von Hand geprägte Logo steht für die herausragende Manufakturqualität unserer Geräte.

The embossed logo symbolises the outstanding manufacturing quality of our appliances.

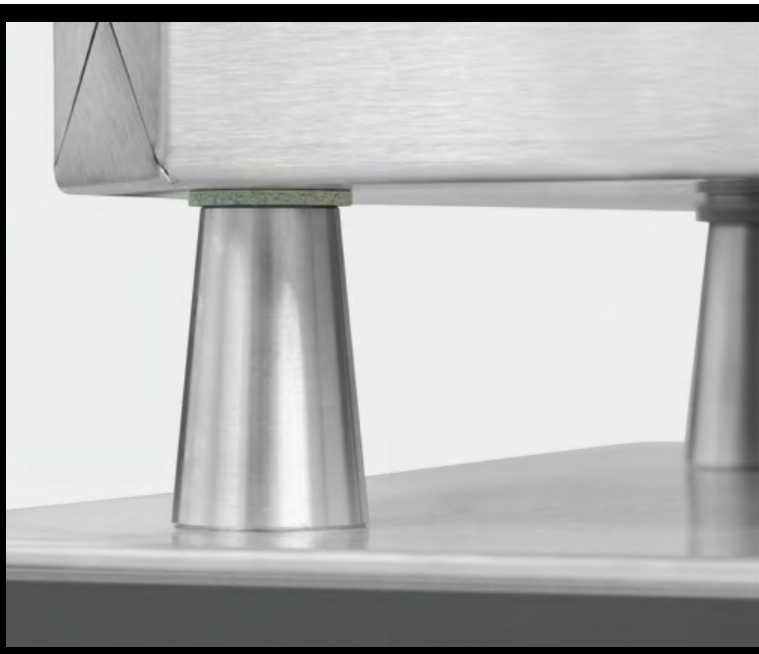






Hochwertiger Abstandshalter aus gedrehtem Aluminium
Ermöglicht die thermische Entkopplung und verlängert somit die Lebenszeit des Produktes. Die gut erreichbaren Oberflächen lassen sich einfach reinigen.

High-quality turned spacer made of solid aluminium. The spacer prevents heat accumulation in the appliance and thus extends its service life. The easily accessible surfaces are easy to clean.



Stabiler Griff aus Edelstahl und Polyamid
Der fest verankerte Griff besteht aus Edelstahlrohr und hitzebeständigem Polyamid. Zwei robuste Materialien, die für ihre Langlebigkeit bekannt sind.

Sturdy handle made of stainless steel and polyamide. The firmly anchored handle is made of stainless steel tubing and heat resistant polyamide. Two materials that are known for their durability.



THERMOCOOK®







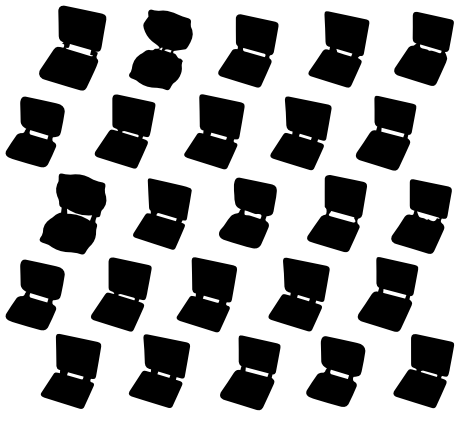








DIE WELT DER SNACK-GASTRONOMIE IN EINEM GERÄT





ÜBER 25 VERSCHIEDENE WECHSELPLATTEN.

MORE THAN 25 INTERCHANGEABLE PLATES.

THE WORLD OF SNACK CATERING IN ONE DEVICE



















THERMOCOOK®



Thermocook®

NEU NEW





Multifunktionsgerät für auswechselbare Platten (nicht im Lieferumfang enthalten) • Aktuell über 25 verschiedene Wechselplatten erhältlich, z.B. für Waffeln, Pizza, Crêpes, Paninis, Pancakes, Donuts, Sandwiches, Churros u.v.m • Digitaltimer mit großem Display einstellbar bis 9:59 Min/Sek • Ein Signalton am Ende der Zubereitungszeit gewährleistet beständige Produktqualität, auch bei wechselndem Personal • Durch das akustische Signal wird der Anwender zum richtigen Zeitpunkt daran erinnert, die Speisen zu entnehmen, so dass diese nicht anbrennen, während er parallel anderen Tätigkeiten nachkommt • Optimale Hitzeübertragung: Direkter Kontakt zwischen Heizkörper zur Wechselplatte durch 8 Schrauben, die gleichmäßig angezogen werden • Neue, leistungsstärkere Spezialheizkörper mit vergrößerter Heizfläche für eine gleichmäßige Wärmeübertragung ohne Hotspots • Besonders energieeffizient durch optimierte Wärmeisolierung: Eine doppelte Abschirmung minimiert Wärmeverluste und reduziert die Gefahr schwerer Verbrennungen • Äußerst stabile Rahmenkostruktion durch verstärkte Stützleisten • Der Abstand von 42 mm zwischen den heißen Platten und dem Gehäuse ermöglicht die thermische Entkopplung und verlängert somit die Lebenszeit des Produktes • Verbesserte Lüftungsschlitze gewährleisten den Wärmeaustausch im Gehäuse • Einfache Reinigung der leicht erreichbaren Oberflächen • Besonders servicefreundliche Konstruktion für eine einfache Wartung und Reparatur • Frontpanel mit Display aus pflegeleichtem und langlebigem Autotex Polyester • Thermostatische Regelung 0 - 300°C • Kontrollleuchte • Ein-/Ausschalter • Gehäuse Edelstahl • Höhenverstellbare Füße

Multifunction appliance for interchangeable plates (not included) • Currently more than 25 different interchangeable plates available, e.g. for waffles, pizza, crêpes, paninis, pancakes, donuts, sandwiches, churros • Digital timer with large display adjustable up to 9:59 min/sec • An acoustic signal at the end of the cooking time ensures consistent product quality, even with frequently changing staff • The acoustic signal reminds the user at the right time to remove the food so that it does not burn while they are performing other tasks at the same time • Optimal heat transfer: Direct contact between heating element and interchangeable plate due to 8 screws that are tightened evenly • New high-performance heating elements with enlarged heating surface for even heat distribution without hotspots • Particularly energy-efficient through optimised thermal insulation: A double shielding minimises heat loss and reduces the risk of serious burns • Extremely stable frame construction thanks to reinforced supports • The space of 42 mm between the hot plates and the casing prevents heat accumulation in the appliance and thus extends the service life • Improved ventilation slots ensure heat exchange in the casing • Easy cleaning of the accessible surfaces • Particularly service-friendly design for easy maintenance and repair • Front panel with display made of easy-to-clean and durable Autotex polyester • Thermostatic control 0 - 300°C • Pilot light • On/off switch • Stainless steel casing • Height-adjustable feet

Thermocook	1	230 V	2,8 kW	50/60 Hz	320 x 340/530 x 275/655 mm	9,5 kg	**12-40801DT**	**699,-***
Thermocook Twin	2	400 V	5,6 kW	50/60 Hz	610 x 340/530 x 275/655 mm	17,9 kg	**12-40802DT**	**1448,-***
Thermocook Twin 2x 230 V	2	2x 230 V	2x 2,8 kW	50/60 Hz	610 x 340/530 x 275/655 mm	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1448,-***

NEU NEW



Wechselplatten-Adapter-Set für Backsystem

Interchangeable Plates Adapter Set for Baking System

Adapter-Set zur Verwendung von Thermocook Wechselplatten auf dem Neumärker Backsystem • Sie besitzen bereits ein Neumärker Backsystem? Mit dem Adapter-Set können Sie auch weiterhin neue Wechselplatten auf Ihrem Gerät einsetzen • Kompatibel mit fast allen Wechselplatten für den Thermocook • Kompatibel mit Neumärker Backsystem I + II (Art.No. 12-40701DT + 12-40702DT) • Beinhaltet 2 Kegel, 2 Spacer, 4 Schrauben • Je nach Modell der Wechselplatte wird der Kegel mit der kurzen Schraube verwendet oder der Kegel mit Spacer und der langen Schraube • Das Adapter-Set wird nicht für die Anwendung auf dem Neumärker Thermocook benötigt

Adapter set for using Thermocook interchangeable plates on the Neumärker Baking System • Do you already have a Neumärker baking system? With the adapter set, you can still use new interchangeable plates on your device • Compatible with most interchangeable plates for the Thermocook • Compatible with Neumärker baking system I + II (art. no. 12-40701DT + 12-40702DT) • Includes 2 cones, 2 spacers, 4 screws • Depending on the model of the interchangeable plate, the cone with the short screw is used or the cone with spacer and the long screw • The adapter set is not required for use on the Neumärker Thermocook

 # 88-40701-00 **€ 25,-* ▲**

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



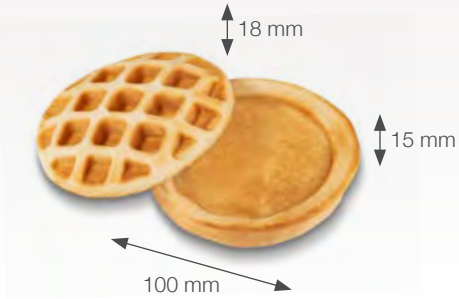
Neumärker®
since 1894



Waffel-Burger
Waffle Burger

Lust auf einen hippen Waffel-Burger? Nichts leichter als das! Vollmilchschokolade, weiße Schokolade und einen Schokokuss stapeln, ein paar Streusel und Karamellsoße drüber: Fertig ist der Schoko-Burger! Oder doch lieber einen Erdbeer-Cheeseburger mit Frischkäse?! Obst-Burger? Oder eine süße Versuchung mit Eis und Sahne?

Fancy a luscious waffle burger? Easy as pie! Stack some slices of dark and white chocolate with chocolate marshmallows, add some sprinkles and caramel sauce on top: There's your Chocolate Burger! Or do you prefer a Strawberry-Cheeseburger with cream cheese?! Fruit Burger? Or a sweet ice cream temptation?



Waffel-Burger Wechselplatten
Waffle Burger Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook. Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook. Adapter for Baking System on page 26.

(2x) Ø 100 x 18/15 mm

Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

5,3 kg

31-40778-01

299,-* ▲

MANU FAKTUR





Das perfekte Konzept mit unseren Waffel-Pommes auf Seite 72.

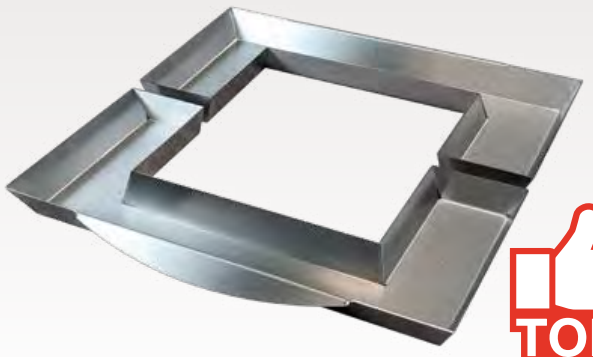
The perfect concept with our Waffle Fries on page 72.

Teig-Auffangwanne
Batter Overflow Tub

Hält Ihren Thermocook auch beim versehentlichen Überfüllen sauber • Fängt heruntertropfenden Teig sowie Fett von besonders fettigem Teig auf • Geschirrspülergeeignet • Edelstahl mit geschweißten Kanten • Geeignet für Thermocook, Backsystem und Classic Waffeleisen • Vorder- und Rückteil im Lieferumfang enthalten

Keeps your waffle maker clean even if it is accidentally overfilled • Catches dripping batter and fat from particularly fat-containing batter • Dishwasher approved • Stainless steel with welded edges • Suitable for Thermocook, Baking System and Classic Waffle Makers • Includes front and back part

(2x) 326 x 170 x 27 mm | 0,7 kg | **10-10064** | **124,-*** ▲



TOP PRODUKT

THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Pizza Wechselplatten
Pizza Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Nicht geeignet für Thermocook Twin.
Nicht geeignet für Backsystem-Adapter.

Compatible with Thermocook.
Not suitable for Thermocook Twin.
Not suitable for Baking System Adapter.



Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

Ø 300 x h 35 mm

6,6 kg

31-40776-01

449,-* ▲

MANU FAKTUR

Crêpes Wechselplatten
Crepes Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Nicht geeignet für Thermocook Twin.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Not suitable for Thermocook Twin.
Adapter for Baking System on page 26.



Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

Ø 300 mm

5,5 kg

31-40774-01

299,-* ▲

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook
Details: 🕮 20-26

230 V / 2,8 kW

9,5 kg

12-40801DT

699,-*

=



Dein Thermocook
Your Thermocook

Waffeleisen mit verschraubter Backplatte // Waffle makers with fixed plates

Classic Crêpes Maker
Classic Crêpes Maker

Einzelgerät	***Single unit***	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	18 kg	**12-40729DT**	**998,-***



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



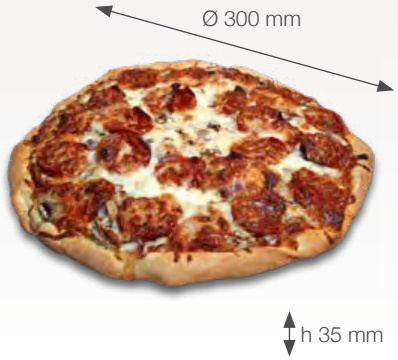
Neumärker®
since 1894



Pizza

Exklusiv für den Thermocook. Die Pizza-Backplatte verwandelt Ihren Thermocook in einen vollwertigen, kleinen Pizzaofen. In dem geschlossenen Garraum lassen sich natürlich auch Flammkuchen, Foccacia oder belegte Baguettes aufbacken.

Exclusively for the Thermocook. The pizza baking plate transforms your Thermocook into a full-fledged small pizza oven. Of course the closed cooking chamber is also suitable to bake tarte flambee, foccacia, buns and bagels.



Crêpes

Französische Crêpes ganz einfach und dabei gleichmäßig in Größe und Stärke backen. Besonders bei wechselndem Personal eine sichere Lösung für beständige Produktqualität. Mit der Wechselplatte für den Thermocook gelingen ihre Crêpes genauso wie in Frankreich. Oh, là, là!

Easy baking of French crepes with a consistent size and thickness. Especially with changing personnel a solution for steady product quality. With the interchangeable plate for the Thermocook, your crêpes will turn out just like in France. Oh, là, là!





Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

Crêpeswender | *Crepes Turner*

Buchenholz • Ideal für die Anwendung auf antihaft-beschichteten Oberflächen • Klingenlänge 350 mm

Beech wood • Ideal for use on non-stick coated surfaces • Blade length 350 mm

05-90038 € 19,90* ▲



Trennspray
Anti-adherent Spray
Details: 🕮 93

00-90101-01 € 7,29* ▲



Crêpes-Ready-Mix
Backmischung / *Baking Mix*
Details: 🕮 81

05-20136-01 € 79,-* ▲



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Panini Grill Wechselplatten
Panini Grill Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Nicht geeignet für Backsystem-Adapter.

Compatible with Thermocook.
Not suitable for Baking System Adapter.



- Antihaftbeschichtetes Aluminium *Non-stick coated aluminium*
- 280 x 280 mm
- 5,3 kg
- # **31-40775-01**
- € **299,-*** ▲

MANU FAKTUR

Sandwich Wechselplatten
Sandwich Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.



- Antihaftbeschichtetes Aluminium *Non-stick coated aluminium*
- (4x) 115 x 125 x 25 mm
- 6 kg
- # **31-40744-01**
- € **299,-*** ▲

MANU FAKTUR

Wähle Dein Basisgerät
Choose your base unit



Details: 📖 20-26				
Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**699,-***
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1448,-***
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1448,-***



Dein Thermocook
Your Thermocook

Waffeleisen mit verschraubter Backplatte // Waffle makers with fixed plates

Classic Sandwich Maker
Classic Sandwich Maker

Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	14kg	**12-40718DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	28kg ✱	**12-40748DT**	**2046,-***



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



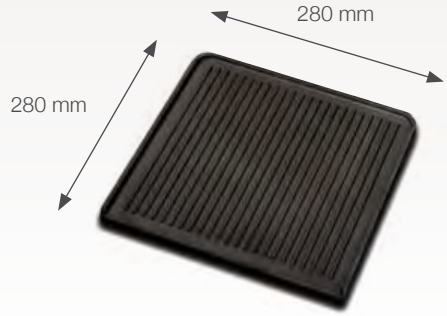
Neumärker®
since 1894



Panini Grill

Exklusiv für den Thermocook. Mit der Panini-Grillplatte machen Sie Ihren Thermocook zum ausgewachsenen Kontaktgrill. Für Paninis, Brötchen, Toast, Fladenbrot, u.v.m. Ideal, um belegte Brötchen und Paninis vor dem Servieren kurz knusprig zu erhitzen.

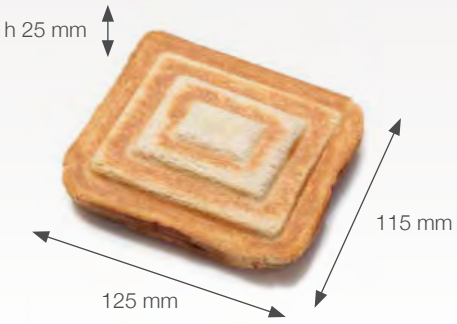
Exclusively for the Thermocook. The panini grill plate turns your Thermocook into a full-blown contact grill. For bread rolls, toasts, flatbread and much more. Perfect for briefly crisping up sandwiches and paninis before serving.



Sandwich

Der professionelle Sandwich Maker für gefüllte Sandwich Toasts. Die massiven Backplatten sorgen für Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung, damit Ihre Toasts immer perfekt werden.

The professional sandwich maker for filled sandwich toasts. The massive baking plates keep always their temperature for quick cooking times.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

Waffelzange
Waffle Tongs
Details: 🕮 59
00-90097
€ 8,90* ▲



Trennspray
Anti-adherent Spray
Details: 🕮 93
00-90101-01
€ 7,29* ▲



Reinigungsbürste
Cleaning Brush
Details: 🕮 57
00-90053
€ 24,90* ▲



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Mexican Snack Wechselplatten
Mexican Snack Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.



(1x) 220 x 220 x 10 mm

Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

4 kg

31-40745-01

299,-* ▲

MANU FAKTUR

Waffelschale Wechselplatten
Waffle Bowl Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.



(3x) 75 x 165 x 40 mm

Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

7,5 kg

31-40765-01

299,-* ▲

MANU FAKTUR

Wähle Dein Basisgerät
Choose your base unit



Details: 📖 20-26				
Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**699,-***
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1448,-***
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1448,-***



Dein Thermocook
Your Thermocook

Waffeleisen mit verschraubter Backplatte // Waffle makers with fixed plates

Classic Waffeleisen Mexican Snack
Classic Waffle Maker Mexican Snack

Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	12kg	**12-40717DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	23kg ✱	**12-40747DT**	**2046,-***



Classic Waffeleisen Waffelschale
Classic Waffle Maker Waffle Bowls

Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	13kg	**12-40722DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	30kg ✱	**12-40752DT**	**2046,-***



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

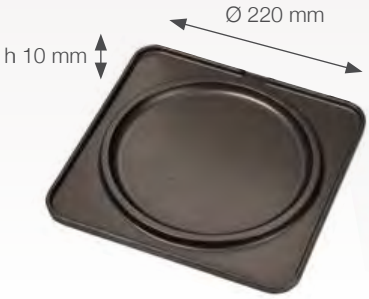


Mexican Snack

Entdecken Sie die neuen Mexican Snack Wechselplatten für köstliche Quesadillas oder spanische Tortillas. Die massiven Backplatten garantieren optimale Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung, um sicherzustellen, dass Ihre Gerichte schnell und gleichmäßig garen.

Discover the new Mexican Snack interchangeable plates for delicious quesadillas or Spanish tortillas. The solid baking plates guarantee optimal heat storage and even heat distribution to ensure that your dishes cook quickly and evenly.

NEU
NEW



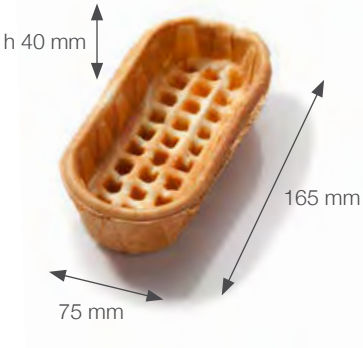


Waffelschale

Waffle Bowls

Die essbaren Snackschalen lassen sich kreativ befüllen. Mit einem Waffelteig gebacken verführerisch mit Eiscreme oder Obstsalat. Wenn die Snackschalen mit einem herzhaften Teig zubereitet werden auch ideal für Pilze, Gemüse, Salate, Geschnetzeltes, Antipasti...

The eatable snack bowls can be filled creatively. Baked with a waffle batter, they can be filled with ice cream or fruit salad. If the snack bowls are prepared with a savoury dough, they are also ideal for mushrooms, vegetables, salads, sliced meat, antipasti...





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Reinigungsbürste
Cleaning Brush

Details: 🕮 57

00-90053

€ 24,90* ▲

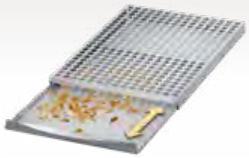


Waffelrost
Waffle Grid

Details: 🕮 59

10-10060

€ 93,-* ▲



Waffelzange
Waffle Tongs

Details: 🕮 59

00-90097

€ 8,90* ▲



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Brüsseler Waffel Wechselplatten
Brussels Waffle Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.



Fe Eisen Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

(2x) 165 x 105 x 30 mm

13 kg

32-40715-01

299,-* ▲

MANU FAKTUR

Lorraine Waffel Wechselplatten
Lorraine Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.



(2x) 150 x 105 x 32 mm

Fe Eisen Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

15 kg

32-40742-01

299,-* ▲

MANU FAKTUR

Wähle Dein Basisgerät
Choose your base unit



Details: 📖 20-26				
Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**699,-***
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1448,-***
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1448,-***



Dein Thermocook
Your Thermocook

Waffeleisen mit verschraubter Backplatte // Waffle makers with fixed plates

Classic Waffeleisen Brüsseler Waffel
Classic Waffle Maker Big Hearts Waffle

Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	22kg	**12-40715DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	44kg ✱	**12-40745DT**	**2046,-***



Classic Waffeleisen Lorraine
Classic Waffle Maker Lorraine

Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	19kg	**12-40712DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	31kg ✱	**12-40742DT**	**2046,-***



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



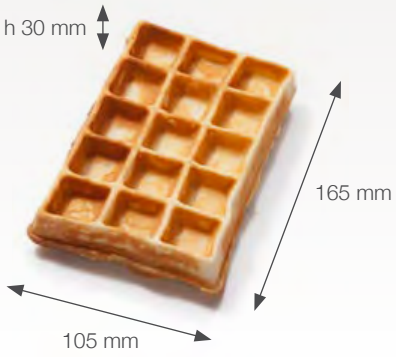
Neumärker®
since 1894



Brüsseler Waffel
Brussels Waffle

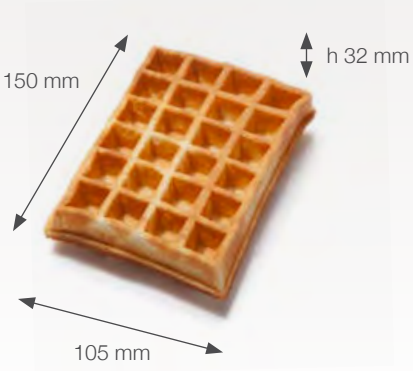
Die traditionelle Waffel der Benelux-Region: Der Klassiker. Mit 30 mm Stärke ist diese Waffel eine wirklich sättigende Portion, die aufgrund der Größe auch hochpreisig verkauft werden kann. In Deutschland wird sie meist mit heißen Kirschen und Sahne serviert.

The traditional waffle of the Benelux region: The classic. With 30 mm thickness this waffle is a really filing portion. Due to the size it can be offered for a high price. In Germany it is common to serve it with cherry sauce and whipped cream.



Lorraine Waffel
Lorraine Waffle

Die kompakte Variante der klassischen eckigen Waffel.
The compact variation of the classic square waffle.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Waffelgabel
Waffle Fork
Details: 🕮 59

 # 06-90015

€ 37,-* ▲



Teigportionierer
Batter Dispenser
Details: 🕮 61

 # 05-40251N

€ 1153,-* ▲



Waffel-Ready-Mix
Backmischung / *Baking Mix*
Details: 🕮 65

 # 05-20122-01

€ 88,-* ▲



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Kant-Waffel Wechselplatten
Kant Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.



(2x) 153 x 80 x 19 mm

Fe Eisen — Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

10,5 kg

32-40725-01

299,-* ▲

MANU FAKTUR

Americano Waffel Wechselplatten
Americano Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.



(1x) 185 x 185 x 30 mm

Al Aluminium — Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

5 kg

31-40733-01

299,-* ▲

MANU FAKTUR

Wähle Dein Basisgerät
Choose your base unit



Details: 📖 20-26				
Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**699,-***
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1448,-***
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1448,-***



Dein Thermocook
Your Thermocook

Waffeleisen mit verschraubter Backplatte // Waffle makers with fixed plates

Classic Waffeleisen Kant
Classic Waffle Maker Kant



Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	16kg	**12-40714DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	36kg ✱	**12-40744DT**	**2046,-***

Classic Waffeleisen Americano
Classic Waffle Maker Americano



Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	13kg	**12-40721DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	34kg ✱	**12-40751DT**	**2046,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



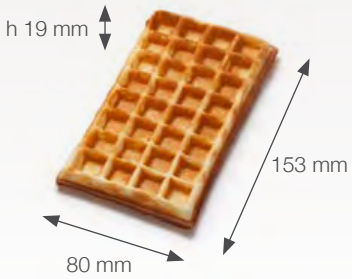
Neumärker®
since 1894



Kant-Waffel
Kant Waffle

Optisch an die Brüsseler Waffel angelehnt, aber etwas kleiner und dünner. Hier werden häufig beide Waffeln eines Backvorgangs gemeinsam serviert.

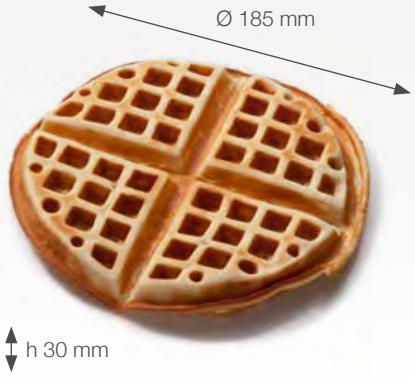
Similar to the Brussels Waffle, but smaller and thinner. Often both waffles of one baking progress are served together.



Americano Waffel
Americano Waffle

Die amerikanische Frühstückswaffel wird typischerweise mit Bacon und Ahornsirup serviert und ist aufgrund der Größe eine vollwertige Mahlzeit.

The American breakfast waffle is typically topped with bacon and maple syrup. This is a full meal size waffle.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Waffelrost
Waffle Grid
Details: 🕮 59
10-10060
€ 93,-* ▲



Trennspray
Anti-Adherent Spray
Details: 🕮 60
00-90102-01
€ 7,89* ▲



Waffel-Ready-Mix
Backmischung / *Baking Mix*
Details: 🕮 65
05-20122-01
€ 88,-* ▲



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Große Herzwaffel Wechselplatten
Big Hears Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.
Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.



(1x) 210 x 210 x 13 mm
Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating
10 kg
32-40720-01
299,-* ▲

MANU FAKTUR

Kleine Herzwaffel Wechselplatten
Small Hearts Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.
Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.



(1x) 155 x 155 x 13 mm
Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating
8 kg
32-40747-01
299,-* ▲

MANU FAKTUR

Wähle Dein Basisgerät
Choose your base unit



Details: 📖 20-26				
Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**699,-***
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1448,-***
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1448,-***



Dein Thermocook
Your Thermocook

Waffeleisen mit verschraubter Backplatte // Waffle makers with fixed plates

Classic Waffeleisen Große Herzwaffel
Classic Waffle Maker Big Hearts Waffle

Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	18,5kg	**12-40720DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	36kg ✱	**12-40750DT**	**2046,-***



Classic Waffeleisen Kleine Herzwaffel
Classic Waffle Maker Small Hearts Waffle

Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	14kg	**12-40719DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	33kg ✱	**12-40749DT**	**2046,-***



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



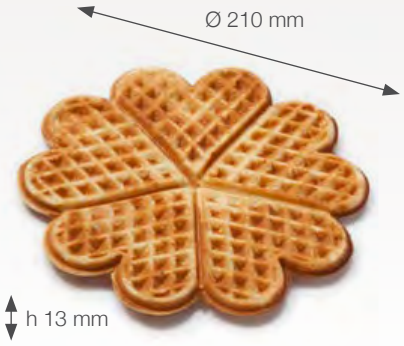
Neumärker®
since 1894



Große Herzwaffel
Big Heart Waffle

Die Bergische Waffel, auch als Herzwaffel bekannt, ist in Deutschland die wohl traditionellste Form. Einer der erfolgreichsten Waffeltrends zurzeit ist es, diese klassische Waffel zusammenzuklappen und üppig mit Zutaten nach Kundenwunsch zu füllen.

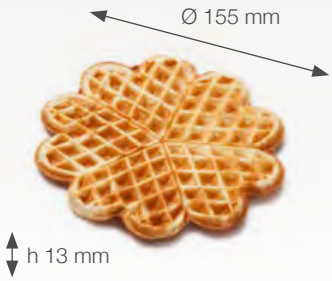
The Bergisch Waffle, also known as Hearts Waffle, is Germany's most popular shape. A current trend is to fold this classic waffle and to fill it with ingredients according to the customers' desire.



Kleine Herzwaffel
Small Heart Waffle

Eine kleinere Version der beliebten Herzwaffel. Die kompakte Form eignet sich ideal als leichte Waffel für Zwischendurch oder als Begleitung zum nachmittaglichen Kaffee.

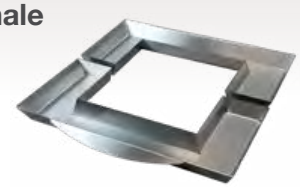
A smaller version of the popular hearts waffle. The compact shape is ideal as a light waffle for a snack or as an accompaniment for an afternoon coffee.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Auffangschale
Overflow Tub
Details: 🕮 27
10-10064
€ 124,-* ▲



Waffelzange
Waffle Tongs
Details: 🕮 59
00-90097
€ 8,90* ▲



Trennspray
Anti-Adherent Spray
Details: 🕮 60
00-90102-01
€ 7,89* ▲



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Pancakes Wechselplatten
Pancakes Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.

(5x) 95 x 95 x 11 mm

Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

4 kg

31-40748-01

299,-* ▲



Sunny Waffel Wechselplatten
Sunny Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.

(1x) 195 x 195 x 20 mm

Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

5 kg

31-40758-01

299,-* ▲



Wähle Dein Basisgerät
Choose your base unit



Details: 20-26				
Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**699,-***
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1448,-***
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1448,-***



Dein Thermocook
Your Thermocook

Waffeleisen mit verschraubter Backplatte // Waffle makers with fixed plates

Classic Pancake Maker
Classic Pancake Maker

Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	20kg	**12-40739DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	36kg ✱	**12-40759DT**	**2046,-***



Classic Waffeleisen Sunny
Classic Waffle Maker Sunny

Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	13kg	**12-40732DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	31kg ✱	**12-40763DT**	**2046,-***



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



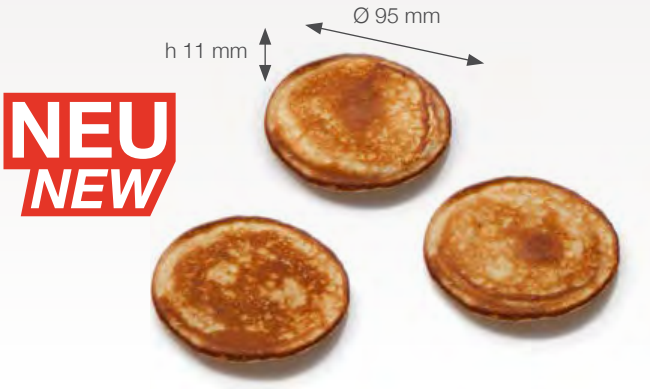
Neumärker®
since 1894



Pancakes

Goldene, luftig-leichte Pancakes können mit einer Vielzahl an köstlichen Toppings serviert werden. Ein Gastronomie-Konzept für Hotels, Cafés oder für den Straßenverkauf. Pancakes sind ideal als Frühstück am Hotel-Buffet, zum Brunch, Nachmittags zum Kaffee oder als herzhafter Snack.

Golden, light and fluffy pancakes can be served with a variety of delicious toppings. A catering concept for hotels, cafés or street vendors. Pancakes are ideal for hotel buffets, breakfast, brunch, afternoon coffee or as a savoury snack.

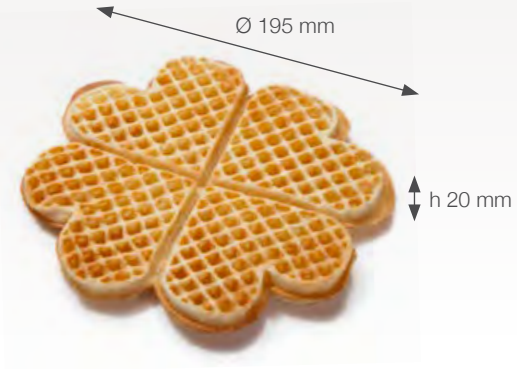


Sunny Waffel

Sunny Waffle

Die Sunny Waffel ist eine Neuerfindung der traditionellen Bergischen Waffel, auch als Herzwaffel bekannt. Die moderne Form mit 4 Teilstücken hat besonders formschöne Herzen und durch das feine quadratische Muster gelingt sie knuspriger, als das klassische Vorbild. Die Sunny Waffel hat eine einzigartige Form, bewahrt dabei aber die Ästhetik der traditionellen, deutschen Herzwaffeln.

The Sunny Waffle is a reinvention of the traditional Bergische Waffle, also known as the heart waffle. The modern shape with 4 sections has beautifully shaped hearts and the fine square pattern makes it crispier than the classic model. The Sunny Waffle has a unique shape, but retains the aesthetics of the traditional German heart waffle.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Reinigungsbürste
Cleaning Brush

Details: 🕮 57

00-90054

€ 9,90* ▲



Puderzuckersieb
Powder Sugar Sieve

Details: 🕮 59

05-90290

€ 46,-* ▲



Waffelzange
Waffle Tongs

Details: 🕮 59

00-90097

€ 8,90* ▲



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Lolly-Waffel Wechselplatten (Gusseisen)
Lolly Waffle Interchangeable Plates (cast iron)

Kompatibel mit Thermocook.
Nicht geeignet für Thermocook Twin.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Not suitable for Thermocook Twin.
Adapter for Baking System on page 26.



- (4x) 60 x 25 x 230 mm
- Fe Eisen: Unbeschichtetes Gusseisen / *Cast iron without coating*
- 15 kg
- # **32-40769-01**
- € **299,-*** ▲

MANU FAKTUR

Lolly-Waffel Wechselplatten (Aluminium)
Lolly Waffle Interchangeable Plates (aluminium)

Kompatibel mit Thermocook.
Nicht geeignet für Thermocook Twin.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Not suitable for Thermocook Twin.
Adapter for Baking System on page 26.



- (4x) 60 x 25 x 230 mm
- 13 Al Aluminium: Antihaftbeschichtetes Aluminium / *Non-stick coated aluminium*
- 6,5 kg
- # **31-40759-01**
- € **299,-*** ▲

MANU FAKTUR

Waffel-Bärchen am Stiel Wechselplatten
Waffle Bears on a Stick Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Nicht geeignet für Thermocook Twin.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Not suitable for Thermocook Twin.
Adapter for Baking System on page 26.



- (4x) 120 x 120 x 18 mm
- 13 Al Aluminium: Antihaftbeschichtetes Aluminium / *Non-stick coated aluminium*
- 4 kg
- # **31-40731-01**
- € **299,-*** ▲

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook
Details: 📖 20-26

- 230 V / 2,8 kW
- 9,5 kg
- # **12-40801DT**
- € **699,-***

Waffeleisen mit verschraubter Backplatte // Waffle makers with fixed plates

Classic Waffeleisen Lolly
Classic Waffle Maker Lolly

Gusseisen, Einzelg.	***Cast Iron, Single unit***	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	26 kg	**12-40738DT**	**998,-***
Aluminium, Einzelg.	***Aluminium, Single u.***	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	14 kg	**12-40734DT**	**998,-***

Classic Waffeleisen Bärchen am Stiel
Classic Waffle Maker Bears on a Stick

Einzelgerät	***Single unit***	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	12 kg	**12-40731DT**	**998,-***



Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



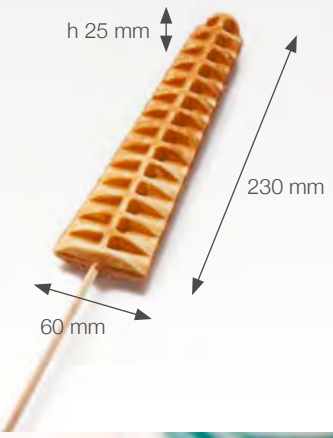
Neumärker®
since 1894



Lolly-Waffel
Lolly Waffle

Die Event-Waffel. Extrem kurze Backzeit von ca. 1 Minute für 4 Waffeln, wenig Teigeinsatz, auffällig in der Größe, kreativ als Tannenbaum- oder Schwert-Waffel zu vermarkten.

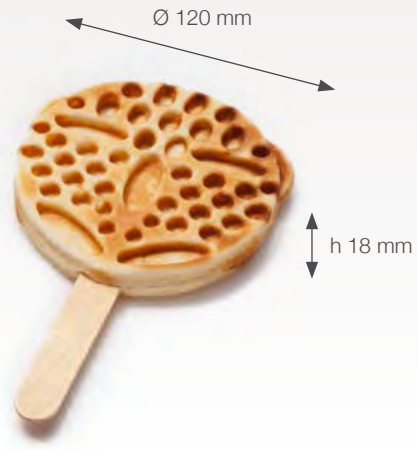
The Event Waffle. Extremely short baking time of approx. 1 minute for 4 waffles, little cost of goods and striking design. Offers creative marketing possibilities like a christmas tree or a sword waffle.



Waffel-Bärchen am Stiel
Waffle Bears on a Stick

Die runden Teddygesichter lassen sich großartig dekorieren und benötigen nur kurze Backzeiten. Ideal für Kinderfeste.

The round teddy faces are great to decorate and need only a short baking time. Ideally for childrens festivals.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Tischständer
Table Stand

Edelstahl • Für 8 Waffeln
Stainless steel • For 8 waffless

 # 10-40003 **€ 114,-*** ▲



Lolly-Waffelstiele 380 mm
Lolly Waffle Sticks 380 mm

	#	€
1200 x	01-51556	49,-* ▲
4800 x	01-51554	169,-* ▲



Waffel-Ready-Mix
Backmischung / *Baking Mix*

Details: 🕮 65

 # 05-20122-01

€ 88,-* ▲



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Waffel-Herz am Stiel Wechselplatten
Waffle Heart on a Stick Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Nicht geeignet für Thermocook Twin.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Not suitable for Thermocook Twin.
Adapter for Baking System on page 26.



(4x) 135 x 130 x 32 mm

Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

16 kg

32-40744-01

299,-* ▲

MANU FAKTUR

Rahwaffel am Stiel Wechselplatten
Cream Waffle on a Stick Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Nicht geeignet für Thermocook Twin.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Not suitable for Thermocook Twin.
Adapter for Baking System on page 26.



(6x) 65 x 100 x 30 mm

Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

14 kg

32-40743-01

299,-* ▲

MANU FAKTUR

Basisgerät
Base unit



Thermocook
Details: 🕮 20-26

230 V / 2,8 kW

9,5 kg

12-40801DT

699,-*

=

Dein Thermocook
Your Thermocook



Waffeleisen mit verschraubter Backplatte // Waffle makers with fixed plates

Classic Waffeleisen Herz am Stiel
Classic Waffle Maker Heart on a Stick

Einzelgerät	***Single unit***	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	24 kg	**12-40711DT**	**998,-***

Classic Waffeleisen Rahmwaffel am Stiel
Classic Waffle Maker Cream Waffle on a Stick

Einzelgerät	***Single unit***	230 V / 2,2 kW	310 x 340 x 250 mm	21 kg	**12-40713DT**	**998,-***



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



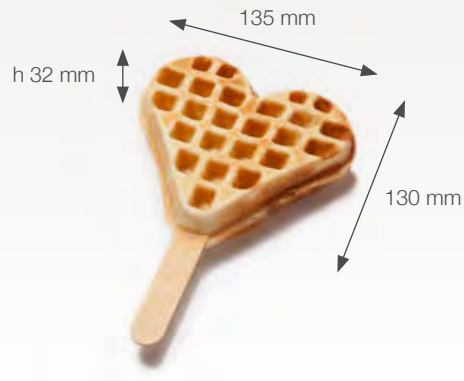
Neumärker®
since 1894



Waffel-Herz am Stiel
Waffle Heart on a Stick

Knabber-Herzen am Stiel, perfekt zum Valentinstag. Die größte Waffel am Stiel passt super zu Themenevents und Catering.

Tasty hearts on a stick, especially great for Valentine`s Day. The biggest waffle on a stick fits perfectly to themed events and parties.



Rahmwaffel am Stiel
Cream Waffle on a Stick

Kleine Waffeln am Stiel in der traditionellen, eckigen Waffelform. Ideale Portionsgröße für Kinder oder den kleinen Heißhunger.

Small waffles on a stick with the traditional square waffle shape. An ideal portion size for children or as a little snack in case of a ravenous appetite.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Holzstiele 1000 Stk. | ***Wooden Sticks 1000 pcs***

150 x 18 mm • Birke • Für Rahmwaffel, Waffel-Bärchen und Waffel-Herz am Stiel

150 x 18 mm • Birch wood • For Cream Waffle, Waffle Bear and Waffle Heart on a Stick

10-90093N | 1000 x | € 69,90* ▲



Tischständer | ***Table Stand***

Für Rahmwaffel, Waffel-Bärchen und Waffel-Herz am Stiel • Edelstahl • für 11 Waffeln

For Cream Waffle, Waffle Bear and Waffle Heart on a Stick • Stainless steel • For 11 waffles

10-40000 | € 114,-* ▲



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Waffel-Taler Wechselplatten
Waffle Coins Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.



(6x) 80 x 80 x 16 mm

Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

12,5 kg

32-40732-01

299,-* ▲

MANU FAKTUR

Churros Wechselplatten
Churros Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.



(10x) 210 x 20 x 14 mm

Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

15 kg

32-40772-01

299,-* ▲

MANU FAKTUR

Wähle Dein Basisgerät
Choose your base unit



Details: 20-26				
Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**699,-***
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1448,-***
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1448,-***

=



Dein Thermocook
Your Thermocook

Waffeleisen mit verschraubter Backplatte // Waffle makers with fixed plates

Classic Waffeleisen Waffel-Taler
Classic Waffle Maker Waffle Coins

Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	20kg	**12-40716DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	36kg ✱	**12-40746DT**	**2046,-***



Classic Waffeleisen Churros
Classic Waffle Maker Churros

Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	16kg	**12-40728DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	33kg ✱	**12-40758DT**	**2046,-***



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



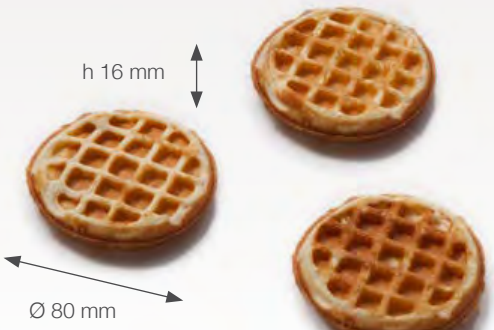
Neumärker®
since 1894



Waffel-Taler
Waffle Coins

Kleine, handliche Taler zum Snacken. Ideal, um unterschiedliche Portionsgrößen anzubieten.

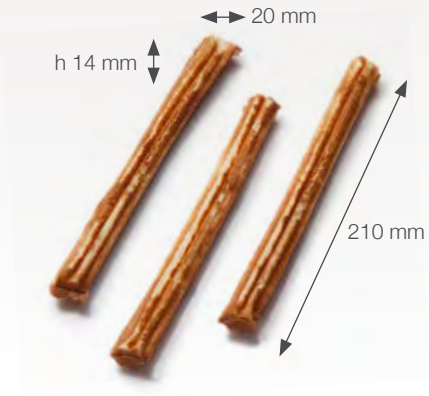
Little waffle coins for snacking. Ideally suitable to offer different portion sizes.



Churros

Der beliebte Snack zum Dippen aus Spanien als fettarmes Backprodukt. Wir empfehlen die Kombination mit dickflüssiger Trinkschokolade. Wird mit einem Waffelteig gebacken. Nicht mit dem originalen Churros Ready Mix zu verwenden.

The popular Spanish snack for dipping now as a lower-fat baking product. We recommend the combination with a thick hot chocolate drink. Has to be baked with a waffle batter. Not to be used with the original Churros Ready Mix.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Waffelrost
Waffle Grid
Details: 🕮 59
10-10060
€ 93,-* ▲



Waffelzange
Waffle Tongs
Details: 🕮 59
00-90097
€ 8,90* ▲



Trennspray
Anti-Adherent Spray
Details: 🕮 60
00-90102-01
€ 7,89* ▲



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Waffelbällchen Wechselplatten
Waffle Balls Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.
Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.



(25x) 40 x 40 x 25 mm
Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium
6 kg
31-40760-01
299,-* ▲

MANU FAKTUR

Dony Donut Wechselplatten
Dony Donut Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.
Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.



(9x) 80 x 80 x 26 mm
Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium
6 kg
31-40761-01
299,-* ▲

MANU FAKTUR

Wähle Dein Basisgerät
Choose your base unit



Details: 20-26				
Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**699,-***
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1448,-***
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1448,-***



Dein Thermocook
Your Thermocook

Waffeleisen mit verschraubter Backplatte // Waffle makers with fixed plates

Classic Waffeleisen Waffelbällchen
Classic Waffle Maker Waffle Balls

Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	20kg	**12-40724DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	36kg ✱	**12-40754DT**	**2046,-***



Classic Waffeleisen Dony Donut
Classic Waffle Maker Dony Donut

Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	14kg	**12-40761DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	33kg ✱	**12-40762DT**	**2046,-***



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894



Waffelbällchen
Waffle Balls

Miniwaffeln perfekt zum Naschen. Im Tütchen verkauft sind sie ein toller Proviant für einen Spaziergang durch die Stadt.

Tiny „Mini Waffles“ for people in favour of sweets. FIlled into a little bag they are a great take-away snack while having a walk in the city.



Dony Donut

Leckere Donuts als fettarm gebackene Variante aus dem Waffeleisen.

Tasty donuts as a low-fat baked version from a waffle maker.





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Reinigungsbürste
Cleaning Brush

Details: 🕮 57

00-90053

€ 24,90* ▲



Waffelrost
Waffle Grid

Details: 🕮 59

10-10060

€ 93,-* ▲



Waffelzange
Waffle Tongs

Details: 🕮 59

00-90097

€ 8,90* ▲



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Stroopwaffel Wechselplatten
Stroopwaffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.



250 x 250 x ca. 3 mm

Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

9 kg

32-40711-01

299,-* ▲

MANU FAKTUR

X-Waffel Wechselplatten
X-Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.



(2x) 108 x 108 x 20 mm

Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

15 kg

32-40704-01

299,-* ▲

MANU FAKTUR

Wähle Dein Basisgerät
Choose your base unit



Details: 📖 20-26				
Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**699,-***
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1448,-***
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1448,-***



Dein Thermocook
Your Thermocook

Waffeleisen mit verschraubter Backplatte // Waffle makers with fixed plates

Classic Waffeleisen Stroopwaffel
Classic Waffle Maker Stroopwaffle

Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	16kg	**12-40733DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	31kg ✱	**12-40743DT**	**2046,-***



Classic Waffeleisen X-Waffel
Classic Waffle Maker X-Waffle

Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	16kg	**12-40704DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	32kg ✱	**12-40764DT**	**2046,-***



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



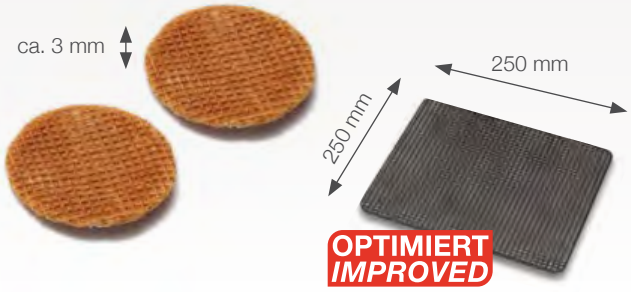
Neumärker®
since 1894



Stroopwaffel
Stroopwaffle

Die holländische Spezialität mit einem Kern aus Karamellsirup. Mit der neuen, optimierten Wechselplatte für den Thermocook gelingen ihre Stroopwaffeln jetzt genauso, wie das holländischen Original! Servieren Sie die Stroopwaffel als Tassendeckel für Heißgetränke: Der Dampf bringt Waffel und Sirup auf die perfekte Temperatur!

The Dutch specialty with a caramel syrup core. With the new, optimised interchangeable plate for the Thermocook, your Stroopwaffles now turn out just like the Dutch original! Serve the waffles as a cup lid for hot beverages: The steam gives the perfect temperature to the waffle and the syrup!

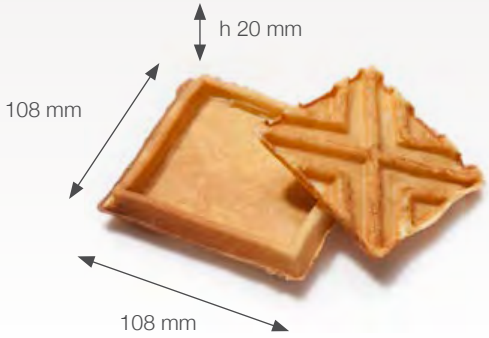


X-Waffel
X-Waffle

Das besondere Waffel Sandwich kann beliebig gefüllt werden. Perfekt für Unterwegs: Es werden weder Besteck noch ein Teller benötigt!

The unique waffle sandwich can be stuffed according to the customer. Perfectly on the go: There is no need for a plate and cutlery!

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT
AS LONG AS STOCK LASTS





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Reinigungsbürste
Cleaning Brush
Details: 🕮 57

00-90053

€ 24,90* ▲



Waffelrost
Waffle Grid
Details: 🕮 59

10-10060

€ 93,-* ▲



FIFO™-Flasche
FIFO™ Bottle
Details: 🕮 60

01-40263-01

€ 11,-* ▲



THERMOCOOK®



Wähle Deine Wechselplatten
Choose your interchangeable plates

Eiswaffel Wechselplatten
Ice Cream Waffle Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.



260 x 260 mm

Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

11 kg

32-40710-01

299,-* ▲

MANU FAKTUR

Waffeltörtchen Wechselplatten
Waffle Tart Interchangeable Plates

Kompatibel mit Thermocook.
Adapter für Backsystem auf Seite 26.

Compatible with Thermocook.
Adapter for Baking System on page 26.



(4x) 125 x 125 x 26 mm

Unbeschichtetes Gusseisen
Cast iron without coating

16,5 kg

32-40736-01

299,-* ▲

MANU FAKTUR

Wähle Dein Basisgerät
Choose your base unit



Details: 📖 20-26

Thermocook	230V/2,8kW	9,5 kg	**12-40801DT**	**699,-***
Thermocook Twin	400V/5,6kW	17,9 kg	**12-40802DT**	**1448,-***
Thermocook Twin	2x 230V/2x 2,8kW	18,2 kg	**12-40802DT-D**	**1448,-***

=



Dein Thermocook
Your Thermocook

Waffeleisen mit verschraubter Backplatte // Waffle makers with fixed plates

Classic Waffeleisen Eiswaffel
Classic Waffle Maker Ice Cream Waffle

Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	16kg	**12-40710DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	31kg ✱	**12-40740DT**	**2046,-***



Classic Waffeleisen Waffeltörtchen
Classic Waffle Maker Waffle Tart

Einzelgerät	***Single unit***	230V/2,2kW	310x340x250 mm	20kg	**12-40736DT**	**998,-***
Doppelgerät	***Double unit***	400V/4,4kW	610x340x250 mm	31kg ✱	**12-40741DT**	**2046,-***



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



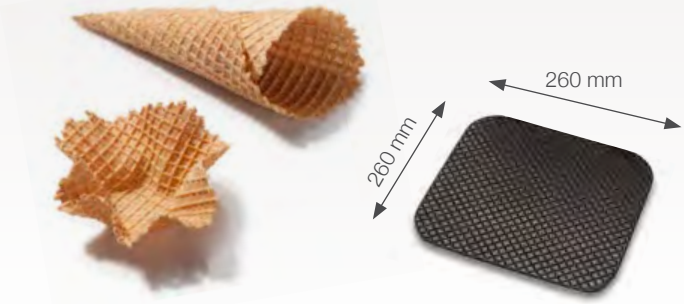
Neumärker®
since 1894



Eiswaffel
Ice Cream Waffle

Ist Ihre Eiscreme bereits hausgemacht? Dann backen Sie doch Ihre Hörnchen und Schälchen auch selbst. Ihre Kunden werden es schätzen! Durch das neue, optimierte Gussverfahren der Backplatten werden die Eiswaffeln gleichmäßig dünn und knusprig.

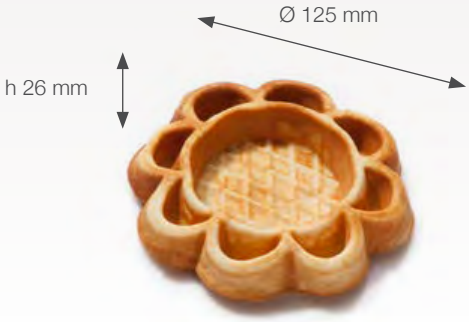
Do you offer home-made ice cream? Why don't you also bake the cones yourself? Your customers will appreciate it! Due to the improved casting process of the baking plates your ice waffles will be perfectly thin and crispy.



Waffeltörtchen
Waffle Tart

Grenzen Sie sich von der Konkurrenz ab! Stärken Sie das Image Ihres Eiscafés mit dekorativen, hausgemachten Eisschälchen. Oder servieren Sie im Restaurant Obstsalate und Nachspeisen in den Waffeltörtchen!

Distinguish yourself from your competitors! Increase your market aware-ness with creative home-made bowls for your ice-cream. Or you can use the Waffle Tarts to serve fruit salads and desserts in your restaurant!





Empfohlenes Zubehör // Related accessories

Cornetti Roller
Cornetti Roller

Details: 🕮 58

31-40290

€ 313,-* ▲



Körbchenpresse
Basket Press

Details: 🕮 58

31-40262

€ 183,-* ▲



Hörnchenständer
Cone Stand

Details: 🕮 58

10-40002

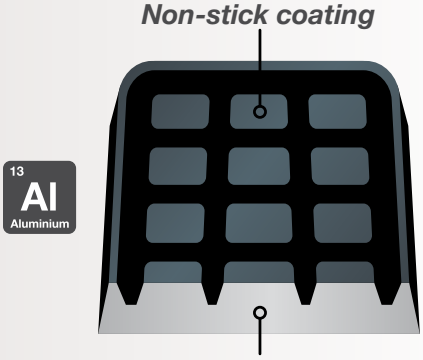
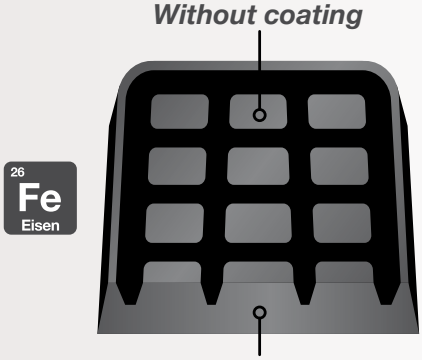
€ 85,-* ▲



THERMOCOOK®



Aluminium mit Antihaftbeschichtung oder Gusseisen?
Non-stick coated aluminium or cast iron?

	Antihaftbeschichtung ***Non-stick coating***	**Ohne Beschichtung** ***Without coating***
	 **Aluminiumguss** ***Cast aluminium***	 **Gusseisen** ***Cast iron***
Antihaftwirkung ***Non-stick effekt***	Seltenes Fetten. *Rare greasing.*	Fettspray benötigt. *Fat spray needed.*
Widerstandsfähigkeit ***Durability***	PTFE-Antihaftbeschichtung. *PTFE non-stick coating.*	Unempfindliche Oberfläche aus Gusseisen. *Durable cast iron surface.*
Tägliche Reinigung ***Daily cleaning***	Rückstände lösen sich besonders leicht. Nur oberflächenschonende Bürsten und Tücher. *Residues are easily removed. Only use surface-friendly brushes and cloths.*	Auch scheuernde Werkzeuge wie Metallbürsten und Scheuerschwämme möglich. *Also abrasive tools such as metal brushes and scouring pads.*
Grundreinigung ***Deep cleaning***	Back&Clean Service von Neumärker oder Sandstrahlen. Danach optional neu antihaftbeschichten. *Sandblast and then optionally apply a new non-stick coating.*	Back&Clean Service von Neumärker oder Sandstrahlen, Metallbürsten oder spezielle Reinigungsmittel. *Sandblasting, metal brushes or special cleaning agents.*
Weitere Details ***Further details***	Metallwerkzeug oder Werkzeug mit harten Kanten und festen Spitzen kann die Antihaftbeschichtung beschädigen. Ebenso können scheuernde oder unterwandernde Reinigungsmittel Schäden hinterlassen. Rückstände müssen mit Bürsten aus hitzebeständigem Kunststoff oder mit Naturborsten gelöst werden. Es entstehen selten festgebrannte Rückstände. Bei einer Grundreinigung wird die Antihaftbeschichtung entfernt und neu aufgetragen. Eine Antihaftbeschichtung gilt als Verschleißteil. *Metal tools (or tools with hard edges and sharp tips) can destroy the non-stick coating. Abrasive or undermining cleaning agents can also cause damage. Residues must be removed with brushes made of heat-resistant plastic or with natural bristles. Baked-on residues rarely occur. During deep cleaning, the non-stick coating is removed and reapplied. A non-stick coating is considered a wearing part.*	Äußerst widerstandsfähig, auch gegen Metallwerkzeug (Bürsten, Gabeln, etc.). Muss vor erstem Gebrauch mit Öl eingebacken werden (Dauer ca. 2 Std.). Dadurch bildet sich eine „natürliche Antihaftbeschichtung“. Der Antihafteffekt verbessert sich bei pfleglichem Umgang mit der Zeit immer weiter. Geeignet für Reinigungsmittel, die Verkrustungen unterwandern und lösen. Nach einer Grundreinigung kann die „natürliche Antihaftbeschichtung“ selbstständig wieder hergestellt werden kann. *Extremely resistant, even to metal tools (brushes, forks, etc.). Must be seasoned with oil before first use (takes approx. 2 hours). This creates a „natural non-stick coating“. The non-stick effect improves over time if treated with care. Suitable for cleaning agents that undermine and dissolve incrustations. After deep cleaning, the „natural non-stick coating“ can be restored by the user.*



Neumärker®
since 1894

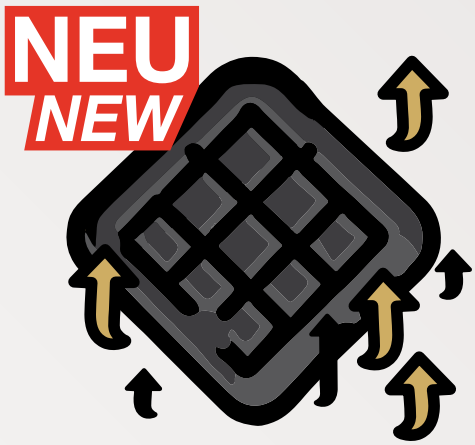
Non-Stick Coating | Antihaftbeschichung für Wechselplatten

Antihaftbeschichtungs-Service für Thermocook® Wechselplatten • Rückstände der alten Antihaftbeschichtung werden entfernt. Danach wird die Platte in mehreren Durchgängen mit einer neuen Antihaftbeschichtung versehen und eingebrannt • Bereits vorhandene Gebrauchsspuren wie z.B. Kratzer, Risse, Kerben, Ausbrüche etc. werden nicht behoben • Nur für Wechselplatten des Neumärker Thermocook® oder Backsystem oder für bereits demontierte Backplatten. Das Einsenden von kompletten Elektrogeräten mit eingebauten Platten verursacht Mehrkosten. • Der Service umfasst die Neubeschichtung eines Wechselplattensatzes (Oberteil und Unterteil) ohne Zusatzarbeiten

44-40736 | € 59,90* S







Neumärker
NON-STICK
COATING

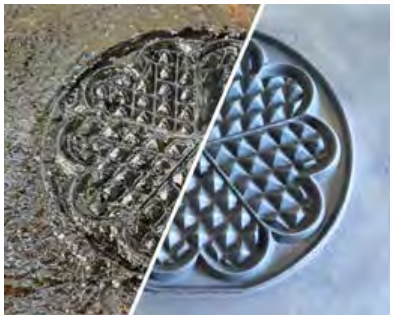
Ablauf der Serviceleistungen (Nur gültig innerhalb Deutschlands):

1. Sie bestellen den gewünschten Service
2. Unser Vertrieb sendet Ihnen die Auftragsbestätigung und Infos zur Rücksendung
3. Sie verpacken die Ware transportsicher und senden diese per Paketdienst an Neumärker (keine Abholung beim Kunden)
4. Wir führen den Service bei Ihren Backplatten durch
5. Rückversand: Back&Clean in ca. 14 Tagen nach Erhalt der Ware / Non-Stick Coating in ca. 3 Wochen nach Erhalt der Ware
6. Sie erhalten die Rechnung inkl. der Kosten für den Rückversand

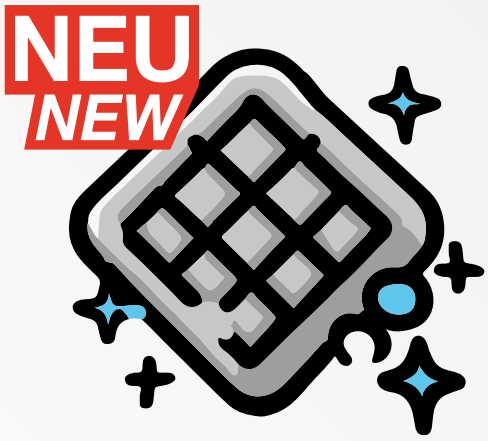
Back & Clean | Reinigungs-Service für Gusseisenplatten

Die Gussplatte sieht nach der Reinigung wieder aus wie neu • Sämtliche Rückstände werden entfernt (z.B. Rost, eingebrannte Zuckerreste, Verkrustungen, Fettreste, Teigrückstände). Es bleibt lediglich das blanke Metall zurück! • Bereits vorhandene Gebrauchsspuren wie z.B. Kratzer, Risse, Kerben, Ausbrüche etc. werden nicht behoben • Nur für Wechselplatten des Neumärker Thermocook® oder Backsystem oder für bereits demontierte Backplatten. Das Einsenden von kompletten Elektrogeräten mit eingebauten Platten verursacht Mehrkosten. • Nur für gusseiserne Platten (Die Grundreinigung würde bei antihaftbeschichteten Platten die Beschichtung entfernen. Es bleibt lediglich der blanke Metallguss zurück. Die Oberfläche wird nicht neu antihaftbeschichtet.) • Der Service umfasst die Reinigung eines Wechselplattensatzes (Oberteil und Unterteil)

90-00002 | € 59,90* S







Neumärker
BACK & CLEAN



Alle Thermocook® Wechselplatten im Überblick
Alle interchangeable plates for the Thermocook®

Die angegebenen Zubereitungszeiten und Temperaturen dienen als Orientierungshilfe und können je nach verwendetem Teig und persönlichem Geschmack abweichen. Bei allen Waffelbackformen gelten die Angaben für die Verwendung von Neumärker Waffel-Ready-Mix. Um Schäden zu vermeiden, reinigen und pflegen Sie die Wechselplatten dem Material der Platte entsprechend (Seite 54).

The cooking times and temperatures given are for guidance only and may vary depending on the batter used and personal taste. For all waffle baking plates, the information applies to the use of Neumärker Waffle-Ready-Mix. To prevent damage to the interchangeable plates, clean and maintain them according to the material of the plate (Page 54).

Art.No.			Geeignet für Thermocook Twin? *Suitable for Thermocook Twin?*	Material *Material*	Backzeit (ca.) *Baking time (ca.)*	Temperatur *Temperature*
31-40776-01	Pizza	*Pizza*	✗	Aluminium + Antihaftb.	4-8 Min.	ca. 300°C
31-40775-01	Panini	*Panini*	✓	Aluminium + Antihaftb.	2-3 Min.	ca. 180°C
31-40778-01	Waffel Burger	*Waffle Burger*	✓	Aluminium + Antihaftb.	1,5 Min.	ca. 190°C
31-40765-01	Waffelschale	*Waffle Bowls*	✓	Aluminium + Antihaftb.	2,5 Min.	ca. 185°C
32-40715-01	Brüsseler Waffel	*Brussels Waffle*	✓	Gusseisen	2,5 Min.	ca. 200°C
32-40742-01	Lorraine Waffel	*Lorraine Waffle*	✓	Gusseisen	3,2 Min.	ca. 180°C
32-40725-01	Kant Waffel	*Kant Waffle*	✓	Gusseisen	2,5 Min.	ca. 185°C
31-40733-01	Americano Waffel	*Americano Waffle*	✓	Aluminium + Antihaftb.	3 Min.	ca. 180°C
32-40720-01	Große Herzwaffel	*Big Heart Waffle*	✓	Gusseisen	2 Min.	ca. 190°C
32-40747-01	Kleine Herzwaffel	*Small Heart Waffle*	✓	Gusseisen	2 Min.	ca. 190°C
31-40758-01	Sunny Waffel	*Sunny Waffle*	✓	Aluminium + Antihaftb.	1,5 Min.	ca. 190°C
32-40732-01	Waffel-Taler	*Waffle Coins*	✓	Gusseisen	1,5 Min.	ca. 190°C
31-40759-01	Lolly-Waffel	*Lolly Waffle*	✗	Aluminium + Antihaftb.	1 Min.	ca. 200°C
32-40769-01	Lolly-Waffel	*Lolly Waffle*	✗	Gusseisen	1 Min.	ca. 200°C
31-40731-01	Waffel-Bärchen am St.	*Waffle Bears on a St.*	✗	Aluminium + Antihaftb.	1,5 Min.	ca. 190°C
32-40743-01	Rahmwaffel am St.	*Cream Waffle on a St.*	✗	Gusseisen	2,5 Min.	ca. 190°C
32-40744-01	Waffel-Herz am St.	*Waffle Heart on a St.*	✗	Gusseisen	3 Min.	ca. 180°C
32-40711-01	Stroopwaffel	*Stroopwaffle*	✓	Gusseisen	1 Min.	ca. 200°C
31-40761-01	Dony Donut	*Dony Donut*	✓	Aluminium + Antihaftb.	3 Min.	ca. 170°C
31-40774-01	Crêpes	*Crêpes*	✗	Aluminium + Antihaftb.	1 Min.	ca. 200°C
32-40772-01	Churros	*Churros*	✓	Gusseisen	1,5 Min.	ca. 170°C
31-40745-01	Mexican Snack	*Mexican Snack*	✓	Aluminium + Antihaftb.	1,5 Min.	ca. 170°C
31-40748-01	Pancakes	*Pancakes*	✓	Aluminium + Antihaftb.	1,5 Min.	ca. 170°C
31-40760-01	Waffelbälchen	*Waffle Balls*	✓	Aluminium + Antihaftb.	2 Min.	ca. 190°C
31-40744-01	Sandwich	*Sandwich*	✓	Aluminium + Antihaftb.	2 Min.	ca. 200°C
32-40704-01	X-Waffel	*X-Waffle*	✓	Gusseisen	1,5 Min.	ca. 180°C
32-40736-01	Waffeltörtchen	*Waffle Tart*	✓	Gusseisen	2,5 Min.	ca. 190°C
32-40710-01	Eiswaffel	*Ice Cream Waffle*	✓	Gusseisen	1 Min.	ca. 220°C



Wechselplatten-Adapter-Set für Backsystem
Interchangeable Plates Adapter Set for Baking System

Adapter-Set zur Verwendung von Thermocook Wechselplatten auf dem Neumärker Backsystem • Sie besitzen bereits ein Neumärker Backsystem? Mit dem Adapter-Set können Sie auch weiterhin neue Wechselplatten auf Ihrem Gerät einsetzen • Kompatibel mit allen Wechselplatten für den Thermocook • Kompatibel mit Neumärker Backsystem I + II (Art.No. 12-40701DT + 12-40702DT) • Beinhaltet 2 Kegel, 2 Spacer, 4 Schrauben • Je nach Modell der Wechselplatte wird der Kegel mit der kurzen Schraube verwendet oder der Kegel mit Spacer und der langen Schraube • Das Adapter-Set wird nicht für die Anwendung auf dem Neumärker Thermocook benötigt

Adapter set for using Thermocook interchangeable plates on the Neumärker Baking System • Do you already have a Neumärker baking system? With the adapter set, you can still use new interchangeable plates on your device • Compatible with all interchangeable plates for the Thermocook • Compatible with Neumärker baking system I + II (art. no. 12-40701DT + 12-40702DT) • Includes 2 cones, 2 spacers, 4 screws • Depending on the model of the interchangeable plate, the cone with the short screw is used or the cone with spacer and the long screw • The adapter set is not required for use on the Neumärker Thermocook

 # 88-40701-00 **€ 25,-* ▲**



Neumärker®
since 1894

Hitzebeständige Reinigungsbürsten
Heat-resistant Cleaning Brushes

Borsten aus hitzebeständigem Polyester • Besonders harte Borsten für eine gründliche Reinigungswirkung • Geeignet für die Reinigung von PTFE-Antihaftbeschichtungen oder rohem Metallguss • Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien • Hergestellt nach EU Richtlinie 2023/2006/EC (GMP) • Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt • Max. Verwendungstemperatur 100°C/175°C (mit/ohne Lebensmittelkontakt) • Spülmaschinengeeignet bis 93°C

Bristles made of heat resistant polyester • Extra hard bristles for thorough cleaning • Suitable for cleaning PTFE non-stick coatings or raw metal surfaces • Complies with (EC) 1935/2004 on food contact materials • Manufactured in accordance with EU Directive 2023/2006/EC (GMP) • Complies with UK 2019 No. 704 for food contact materials • Max. use temperature 100°C/175°C (with/without food contact) • Dishwasher safe up to 93°C



Für Antihaft-beschichtung geeignet!
Suitable for non-stick coatings!

TOP PRODUKT

		Borstenlänge Bristle length	kg	#	€
A Detail-Clean	205 x 20 x 60 mm	11 mm	300g	00-90054	9,90* ▲
B Quick-Clean	290 x 30 x 65 mm	22 mm	500g	00-90053	24,90* ▲

3er-Set Reinigungsbürsten Slim
Set of 3 Cleaning Brushes Slim

Ideal für die Reinigung von Waffeleisen • Die schmalen Bürsten gelangen gut in die Vertiefungen • Enthält eine Edelstahlbürste, eine Messingbürste und eine Nylonbürste • Metallbürsten nicht geeignet für antihaftbeschichtete Oberflächen

Ideal for cleaning waffle irons • The slim brushes reach well into the recesses • Contains a stainless steel brush, a brass brush and a nylon brush • Metal brushes not suitable for non-stick surfaces



		#	€
A Single	230 mm	05-90075	6,85* ▲
B Double	178 mm	05-90074	5,55* ▲

Neusilberpinsel
Nickel Silver Brush



00-90050
€ 7,20* ▲

Drahtbürste
Wire Brush



00-90060
€ 4,29* ▲

Bürste
Brush



00-90065
€ 6,99* ▲

Backformenreiniger
Reiniger für Waffeleisen-Backplatten

Konzentrat für die Reinigung von Waffeleisen-Backplatten und anderen Backformen • Zur Entfernung von angebrannten und verkrusteten Verschmutzungen auf der Waffeleisen-Backplatte oder Backform • Ideal für die Reinigung der entnehmbaren Backplatten des Neumärker Backsystems • Die Backplatte wird zur Reinigung vom Waffeleisen entnommen. Die separate Backplatte wird in die Lösung gelegt. Verschmutzungen lösen sich über Nacht • Wiederverwendbar (ggf. durch Sieben abgesetzte Reste entfernen) • Nur für die Reinigung von unbeschichteten Waffeleisen-Backplatten aus Grauguss / Gusseisen geeignet. Antihaftbeschichtungen können unwiederbringlich beschädigt werden • Waffeleisen aus Grauguss / Gusseisen müssen nach dem Reinigungsprozess wieder neu eingebacken werden • Achtung: Hochalkalisch! Kann Verätzungen verursachen. Sicherheitsanweisungen beachten! • Kanister mit 10 Liter Konzentrat

Distribution only within Germany



10 Liter | # 00-90072 | € 176,-* ▲

WAFFELZUBEHÖR
WAFFLE ACCESSORIES





TOP PRODUKT

Cornetti Roller

zum einfachen Drehen von Hörnchen für Eis • antihaftbeschichteter Aluminiumguss • Edelstahlplatte • die warme Waffel kann geformt werden und erhärtet beim Auskühlen

for the easy making of cones for ice cream • non-stick coated cast aluminium • stainless steel plate • the warm waffle can be formed and gets stiff when cooling down

 # 31-40290 **€ 313,-* ▲**



Eiswaffelhörnchen Display
Ice Cream Waffle Cone Display

Zur Aufbewahrung von vorgefertigten Waffelhörnchen • ideale Präsentation Ihrer hausgemachten Hörnchen • Waffelhörnchen immer griffbereit an der Verkaufstheke • Tür zur leichteren Reinigung entnehmbar • Scheiben aus *Plexiglas®* • Abdeckung aus *Lexan® Polycarbonat* • inkl. Hörnchenständer mit 12 Aussparungen zum Stapeln der Hörnchen

For storing pre-made waffle cones • Ideal presentation of your homemade cones • Waffle cones always at hand on the sales counter • Removable door for easy cleaning • Plexiglas® panes • Lexan® polycarbonate cover • Includes a cone stand with 12 holes for stacking cones

315 x 415 x 575 mm **# 05-40265** **€ 573,-***

Cornetti Roller XL | *Cornetti Roller XL*

Zum Drehen von Hörnchen für Eis • Extragroßer Durchmesser für Mega-Eishörnchen • Aus massivem Kunststoff • Ø 76 mm

For the production of ice cream cones • Extra-large diameter for mega-ice cream cones • Made of massive plastic • Ø 76 mm

 # 05-40266 **€ 219,-* ▲**



Körbchenpresse | *Basket Press*

zum einfachen Pressen von Körbchen/Schalen (Bodendurchmesser ca. Ø 50 mm) für Eiscreme • antihaftbeschichteter Aluminiumguss

for the easy making of ice cream bowls/baskets (bottom diameter Ø 50 mm) • non-stick coated cast aluminium with stainless steel plate

 # 31-40262 **€ 183,-* ▲**



Hörnchenständer
Cone Stand

für 4 Hörnchen • Edelstahl
for 4 cones • stainless steel

 # 10-40002

€ 85,-* ▲



TOP PRODUKT

Made in Europe



Schokowärmer
Chocolate Warmer

Zum Dippen von Eis oder Waffeln • Äußerst platzsparend • Kapazität 1,8 Liter • Ideale Temperatur zum Warmhalten von Schokolade: Thermostatische Regelung bis max. 30° bis 40°C • Trockenbeheizt ohne Wasserbad: Pflegeleicht und einfach in der Anwendung

For dipping ice cream or waffles • Extremely space-saving • Capacity 1.8 liters • Ideal temperature for keeping chocolate warm: Thermostatic control up to a maximum of 30° to 40° C • Dry-heated without a water bath: Convenient and easy to use

230 V / 400 W Ø 170 x h 200 mm 2 kg

 # 05-40810 **€ 362,-***



Neumärker®
since 1894



Waffelzange
Waffle Tongs

TOP PRODUKT

Hitzebeständige Zange für die Entnahme von Waffeln aus dem Waffeleisen • Geeignet für antihaftbeschichtete Backplatten: Mit der Kunststoffzange kann die Waffel entnommen werden, ohne dabei die Antihaftbeschichtung zu beschädigen • Hitzebeständig bis 270°C • Aus hochwertigem Kunststoff • Made in Germany • Gesamtlänge 290 mm • Ebenfalls praktisch zum Anrichten von Speisen

Ideal für antihaftbeschichtete Backplatten!

Perfect for non-stick coated baking plates!

Heat-resistant tongs for removing waffles from the waffle iron • Suitable for non-stick coated baking plates: The plastic tongs allow a removing of the waffle without damaging the non-stick coating • Heat-resistant up to 270°C • High-quality plastic • Made in Germany • Total length 290 mm • Also practical for garnishing food

 # 00-90097 **€ 8,90*** ▲



Waffelgabel
Waffle Fork

Gabel mit besonders langen Zinken für die Entnahme von Waffeln aus dem Waffeleisen • Ideal für besonders große Waffeln: Die Gabel wird von der Seite vollständig durch die obere Hälfte der im Waffeleisen liegenden Waffel gestoßen. Mit der Waffelgabel wird die komplette Waffel gleichmäßig angehoben, so dass diese entnommen werden kann, ohne dass sie sich verformt oder zerreißt. • Kunststoffgriff mit Zinken aus Edelstahl • Gesamtlänge 270 mm • ACHTUNG! Die Waffelgabel is nur für Backplatten ohne Antihaftbeschichtung geeignet

Fork with particularly long prongs for removing waffles from the waffle maker • Ideal for particularly large waffles: The fork is pushed completely through the top half of the waffle in the waffle iron. The waffle is lifted evenly so that it can be removed without deforming or tearing. • Plastic handle with stainless steel prongs • Total length 270 mm • ATTENTION! The Waffle Fork is only suitable for baking plates without non-stick coating

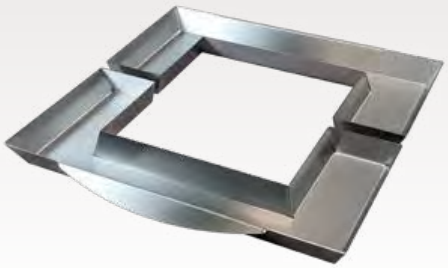
 # 06-90015 **€ 37,-*** ▲

Teig-Auffangwanne
Batter Overflow Tub

Hält Ihren Thermocook auch beim versehentlichen Überfüllen sauber • Fängt heruntertropfenden Teig sowie Fett von besonders fettigem Teig auf • Geschirrspülergeeignet • Edelstahl mit geschweißten Kanten • Geeignet für Thermocook, Backsystem und Classic Waffeleisen • Vorder- und Rückteil im Lieferumfang enthalten

Keeps your waffle maker clean even if it is accidentally overfilled • Catches dripping batter and fat from particularly fat-containing batter • Dishwasher approved • Stainless steel with welded edges • Suitable for Thermocook, Baking System and Classic Waffle Makers • Includes front and back part

(2x) 326 x 170 x 27 mm | 0,7 kg | **# 10-10064** | **€ 124,-*** ▲



Backhandschuhe, 1 Paar
***Baking Gloves**, 1 pair*

 # 00-90041

€ 4,80* ▲



Multifunktions-Waffelrost
Multi Function Waffle Grid

Waffelablage zum Abkühlen und Garnieren der Waffeln • Krümel, Puderzucker etc. fallen in die Krümelschublade, die Arbeitsfläche bleibt sauber • Edelstahl

a rack to cool down and granish the waffles • crumbs, sugar etc. fall into the crumb drawer, your working space stays clean • stainless steel

365 x 244 x 20 mm | 1 kg

 # 10-10060 **€ 93,-*** ▲



Puderzuckersieb
Powder Sugar Sieve

feines und sparsames Sieben von Puderzucker • Kurbelmechanismus löst Klumpen beim Sieben auf • Edelstahl

fine and economic sieving of powder sugar • crank mechanism breaks lumps while sieving • stainless steel



160x140x145 mm | **# 05-90290** | **€ 46,-*** ▲

Streuer mit Siebdeckel
Spice Shaker with fine Mesh

Ideal zum gleichmäßigen Verteilen von Puderzucker, Kakaopulver, Paprikagewürz, Mehl uvm. • Durch den Siebeinsatz im Deckel verden verklumpte Pulver beim Streuen aufgelöst • Kapazität ca. 330 ml • 1 Stück

Ideal for evenly spreading icing sugar, cocoa powder, paprika spice, flour and much more • The sieve mesh dissolves clumps of powder • Capacity approx. 330 ml • 1 piece



70 x 70 x 95 mm | 50 g

 # 00-90235 **€ 9,99*** ▲

WAFFELZUBEHÖR
WAFFLE ACCESSORIES



Trennback 100
Anti-Adherent Spray 100

Jetzt noch besser: Optimierter Sprühkopf und verbesserte Rezeptur. Die einfachste und schnellste Lösung, um Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten. Das Spray auf Basis pflanzlicher Öle verbreitet einen appetitlichen Duft beim Backen: Ihre Kunden werden schon aus der Ferne angelockt. Obwohl Neumärker Trennback 100 während des Backvorgangs nach Vanille duftet, verändert es aber nicht den Geschmack. Trennback 100 lässt sich natürlich auch für Crêpesplatten oder andere Backformen einsetzen. Als Alternative ohne zusätzliches Aroma finden Sie unser Trennfix neutral beim Grillzubehör (Seite 93).

Better than ever before: Optimised spray head and improved formula. The easiest and quickest solution of inducing a thin and even layer of grease on your baking plates. The spray based on vegetable oils spreads an appetising fragrance while baking: Your customers will be attracted from a distance. Although Neumärker Anti-Adherent Spray 100 smells like vanilla during the baking process, it does not change the taste. Of course you can also use the Anti-Adherent Spray 100 to grease crêpes plates or baking dishes and moulds. You can find our neutral Anti-Adherent Spray without additional flavour on page 93.

TOP PRODUKT



600 ml | # 00-90102-01 | € 7,89* ▲

FIFO™-Flasche
FIFO™ Bottle

First in - First out (FIFO): Flasche mit zusätzlicher Öffnung am Boden. Soßen werden „von hinten“ nachgefüllt. Zuerst eingefüllte Soßen werden auch zuerst wieder ausgegeben • Inhalt 475 ml • Für Geschirrspüler geeignet • Alternative „Verschlusskappe für Teig“ mit extra-großer Dosieröffnung

First in - First out (FIFO): Bottle with additional opening at the bottom. Sauces are bottled „from behind“. First filled sauces are also first dispensed again • Capacity 475 ml • Dishwasher-suitable • Alternative „cap for batter“ with extra-wide dosing opening



Ideal zum Portionieren von Teig bei vielen kleinen Waffeln, z.B. Pommes-Waffeln. Bei großen Waffeln empfehlen wir einen der Teigportionierer auf Seite 61.

Perfect for dispensing batter when baking many small waffles like Waffle Fries. For baking big waffles we recommend the dispensers on page 61.



		#	€
Flasche für Soßen	*Bottle for sauces*	01-40263-01	11,-* ▲
Deckel für Teig	*Lid for batter*	01-40263-04	7,50* ▲

Snack-Becher Eco
Snack Cup Eco

Inhalt 1000 Stück • Füllinhalt 230 ml • Abmessungen ca. 60 x 80 x 100 mm • Ungebleichter FSC®-zertifizierter Frischfaser-Karton mit Bio-Beschichtung • Auch für fetthaltige Lebensmittel geeignet • Aus nachwachsenden Rohstoffen, vollständig biologisch abbaubar • Auch für Wraps und zahlreiche andere Snacks geeignet

Box of 1000 pieces • Filling capacity 230 ml • Dimensions approx. 60 x 80 x 100 mm • Unbleached FSC®-certified virgin fiber board with organic coating • Suitable for fatty foods • Made of renewable raw materials, completely biodegradable • Also suitable for wraps and numerous other snacks



00-40003 | € 214,-* ▲

Unser Premium-Tipp: Einfach im Handling, da ein Becher genau eine Portion Waffel-Pommes oder eine Bubble Waffel fasst. Das stabile Material hat eine sehr hochwertige Haptik und wird umweltfreundlich hergestellt. Perfekt!

Our premium tip: Particularly easy to handle as a cup holds exactly one serving of waffle fries or one bubble waffle. The stable material has a very high quality feel and is made environmentally friendly. Perfect!

Spitztüten
Cornets

Inhalt 1000 Stück • aus weißem Papier • Papierstärke ca. 100g/m2 • fettbeständig

Box of 1000 pieces • white paper • thickness approx. 100g/m2 • oil-resistant

05-40000

€ 79,-* ▲



Tischständer aus Edelstahl
Stainless Steel Table Stand

10-40005

€ 33,-* ▲

Spitztüten aus Papier sind praktisch und günstig: Ideal für Bubble Waffeln, Churros, Waffel-Pommes oder Waffelbällchen.

Paper cornets are convenient and low-priced: Ideal for Bubble Waffles, Waffle Balls, Churros, Waffle Fries or Waffle Balls.



Neumärker®
since 1894

DispoHit Teigportionierer
DispoHit Batter Dispenser

Der Neumärker DispoHit Teigportionierer verwandelt Ihr Waffeleisen in eine professionelle Waffelbackstation. Mit dem DispoHit gelingt die Teigportionierung schnell, einfach und präzise. Es geht kein Teig mehr daneben, so dass der Arbeitsplatz sauber bleibt und der Ausschuss verringert wird. Durch den schwenkbaren Gelenkarm kann der DispoHit für 2 einzelne oder ein doppeltes Waffeleisen eingesetzt werden. Der Behälter bietet Platz für 6 Liter Waffelteig. Die Menge des zu portionierenden Teigs lässt sich einstellen, so dass Sie immer exakt die richtige Menge Teig in das Waffeleisen füllen. Je nach Größe der Waffeln kann dies natürlich auch genau 2 oder 3 Pumpstöße bedeuten. Die massive Bodenplatte aus robustem Stahl sorgt dafür, dass der DispoHit Teigportionierer immer stabil steht. Der Behälter ist aus Edelstahl und kann zur Reinigung ganz einfach in seine Einzelteile zerlegt werden. • zur Reinigung leicht zerlegbar • höhenverstellbar • Doppelgelenkarm • für bis zu 2 Einzel- oder 1 Doppel-Waffeleisen einsetzbar (Auch für das Helios-Backsystem einsetzbar, wenn der Gelenkarm des Dispo-Hit gedreht wird) • 6 Liter Inhalt • mit schwerer Bodenplatte

The Neumärker DispoHit Batter Dispenser transforms your waffle maker into a professional waffle baking station. The DispoHit makes batter portioning quick, easy and precise. No more spilling of batter, so your workplace stays clean and waste is reduced. Thanks to the swiveling double hinged arm, the DispoHit can be used for 2 single or one double waffle maker. The container has space for 6 liters of wafer batter. The amount of portioned batter can be adjusted so that you always dispense the exactly right amount of batter into your waffle maker. Depending on the size of the waffles this can of course also mean exactly 2 or 3 pumps. The massive steel base plate ensures that the DispoHit batter portioner is always stable. The container is made of stainless steel and can be easily dismantled into its individual parts for cleaning. • Easily dismountable for cleaning • Height-adjustable • Double hinged bracket • Suitable for up to 2 single or 1 double waffle maker (Also suitable for the Helios Baking System if the hinged bracket is turned around) • 6 liters capacity • With heavy base plate



420 x 330 x 500 mm | 18 kg | # 05-40251N | € 1153,-* ▲

Handdispenser
Hand Dispenser

Mit dem leichten Teigportionierer aus Aluminium befüllen Sie Ihre Waffeleisen schnell und flexibel. Sie können ihn mobil im gesamten Kochbereich einsetzen und zum Nachfüllen auch mit sich nehmen. Der Handdispenser macht die Teigportionierung schnell, einfach und präzise. Es geht kein Teig mehr daneben, so dass der Arbeitsplatz sauber bleibt und der Ausschuss verringert wird. Die Menge des zu portionierenden Teigs lässt sich einstellen, so dass Sie immer exakt die richtige Menge Teig in das Waffeleisen füllen. Je nach Größe der Waffeln kann dies natürlich auch genau 2 oder genau 3 Pumpstöße bedeuten. Der Handdispenser ist besonders praktisch zum Befüllen vom Waffeleisen für mehrere kleine Waffeln: Im Handumdrehen liegt in jeder Waffelmulde genau die richtige Menge Waffelteig. • Aluminium • 3 Liter Inhalt • zur Reinigung zerlegbar • inkl. Ständer

The lightweight aluminum batter dispenser allows a quick and flexible filling of your waffle makers. You can use it anywhere in the cooking area and even take it with you for refills. The hand dispenser makes batter portioning quick, easy and precise. No more spilling of batter, so your workplace stays clean and waste is reduced. The amount of portioned batter can be adjusted so that you always dispense the exactly right amount of batter into your waffle maker. Depending on the size of the waffles this can of course also mean exactly 2 or exactly 3 pumps. The hand dispenser is particularly practical when you are filling a waffle maker for several small waffles: In the blink of an eye exactly the right amount of waffle batter is placed in each waffle mould. • aluminum • capacity 3 liters • dismountable for cleaning • incl. stand



00-40256 | € 358,-* ▲

Backpausen-Abstandshalter
Baking Brake Distance Control

Damit Backrückstände auf dem Waffeleisen weniger schnell einbrennen und der Dampf entweichen kann, muss ein Waffeleisen in den Backpausen eigentlich offen stehen bleiben. Der Backpausen-Abstandshalter wird in diesen Backpausen zwischen die Backplatten eingesetzt. Die schräge Öffnung des Waffeleisens gewährleistet weniger Reinigungsaufwand nach dem Backen, eine sichere Stellung des geöffneten Waffeleisens und verhindert das Anbrennen von überschüssigem Fett. Gleichzeitig wird die Wärmeabstrahlung im Vergleich zum komplett geöffneten Waffeleisen verringert und so Energie gespart. ACHTUNG! Der Backpausen-Abstandshalter ist nur für Backplatten ohne Antihaftbeschichtung geeignet.

In order to avoid the burning of residues from baking waffles and to allow the steam to escape, a waffle maker must actually remain open during the baking breaks. The Baking Break Distance Control is inserted between the baking plates during these baking breaks. The remaining opening of the waffle maker ensures less cleaning effort after baking, a safe position of the opened waffle iron and prevents excess fat from burning. At the same time the heat radiation is reduced compared to a completely opened waffle maker which effects energy-savings. ATTENTION! The Baking Break Distance Control is only suitable for baking plates without non-stick coating.



10-10062 | € 39,90* ▲

WAFFELZUBEHÖR
WAFFLE ACCESSORIES





Nuss-Nougat-Creme-Spender Choco Flow
Nut Nougat Creme Dispenser Choco Flow

Pumpe zum Portionieren von Nuss-Nougat-Creme und anderen Cremes. Original 3-Liter-Eimer Nuss-Nougat-Creme können komplett in den Spender gestellt werden. Transparenter Korpus aus Acrylglas zeigt die Originalverpackung der Nuss-Nougat-Creme. Fülldüse kann auch zum Füllen von Backwaren etc. verwendet werden.

Pump for dispensing nut nougat cream and other creams. Original 3-litre buckets of nut nougat creme can be placed completely in the dispenser. Transparent body made of acrylic glass shows the original nut nougat creme packaging. Filling nozzle can also be used for filling pastries etc.

255 x 255 x 210/390 mm | 2,7 kg

05-40271 | **229,-*** ▲



Nuss-Nougat-Creme-Spender
Nut Nougat Creme Dispenser

Praktische Pumpe zum Warmhalten und Portionieren von Nuss-Nougat-Creme. Besonders einfach: Original 3-Liter-Eimer Nuss-Nougat-Creme können komplett in den Spender gestellt werden. Der Hahn hat die ideale Höhe, um Nuss-Nougat-Creme direkt auf den auf der Crêpesplatte liegenden Crêpes zu geben.

Convenient pump for warm-keeping and dispensing nut nougat cream. Particularly easy: The original 3-liter-buckets nut nougat creme can be placed completely in the dispenser. The tap has the ideal height for pouring nut nougat cream directly onto the crêpes lying on the crêpe plate.

230 V / 200 W | 350 x 245 x 447 mm | 3,5 kg

05-40270-W | **728,-*** ▲

Topping-Soßen
Topping Sauces

Hochwertige Soßen in der praktischen Portionierflasche. Perfekt für Waffeln, Crêpes, Churros oder Eis. Verschiedene leckere Geschmacksrichtungen. Benutzerfreundliche Konsistenz, kein Erwärmen notwendig. Vielseitige Verwendbarkeit. Sofort gebrauchsfertig. Lange haltbar.

High-quality sauces in a convenient dispenser bottle. Perfect for waffles, crepes, churros or ice cream. Various tasty flavors. User-friendly consistency without warming. Versatile. Ready to use. Long shelf-life.

Vollmilch	***Milk Choco***	1 Liter	**00-20135-01**	**22,-*** ▲
Weiße Schoko	***White Choco***	1 Liter	**00-20136-01**	**22,-*** ▲



▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894



NEUMÄRKER FERTIGTEIGMISCHUNGEN: Die entscheidenden Vorteile für Ihren Erfolg

+ Keine Kühlung notwendig und platzsparende Lagerung
+ Schnelle Zubereitung und Nachproduktion
+ Wenig oder gar keine Frischzutaten, meist nur Wasser
+ Lange Haltbarkeit
+ Einfache Zubereitung
+ Beständige Produktqualität

NEUMÄRKER READY-MADE BATTER MIXES: The decisive advantages for your success

+ *No cooling needed and space-saving storage*
+ *Fast preparation when new batter is needed*
+ *Few or no fresh ingredients, mostly just water*
+ *Long shelf life*
+ *Easy preparation*
+ *Standardized results*

Brüsseler-Waffel-Mix
Brussels Waffle Mix

Eine historische Brüsseler Rezeptur, von einem belgischen Bäckermeister für uns entwickelt. Nicht zu süß, außen schön knusprig, innen weich und luftig. Keine Zugabe von Frischzutaten. Es wird lediglich Wasser benötigt. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir dreh- oder schwenkbare Waffeleisen.

A historical recipe from Brussels, developed for us by a Belgian bakery specialist. Not too sweet, outside extremly crispy and inside airy and soft. This mix works without adding fresh ingredients. Only water is needed! We recommend turnable or swiveling waffle makers for optimal results.

1 kg Mix + 1,5 l Wasser (*water*) | 10 kg

 # 05-20127-01

€ 106,-* ▲

VEGETARIAN





Kartoffel-Waffel-Mix
Potato Waffle Mix

VEGETARIAN

Backmischung für Kartoffelwaffeln. Kartoffelwaffeln sind außen knusprig und innen zart. Sie schmecken herzhaft kartoffelig mit einem leichten Hefearoma. Garniert mit Schinken, Käse, Quark, Lachs, Käse oder Apfelkompott sind sie ein idealer Snack für Märkte und Bistros.

Baking mix for potato waffles. Potato waffles are crispy outside and soft inside. They taste savoury and potato-like with a light yeasty flavour. Garnished with ham, cheddar cheese, ricotta, salmon or apple puree, they are an ideal snack for markets and bistros.



Kartoffelwaffeln sind vom Geschmack eine echte Alternative zu Reibekuchen. Aber einfacher in der Zubereitung. Und das bei weniger als 200 kcal pro 100g. Ein neuer, wenig verbreiteter Snack, der Ihre Kunden neugierig macht. **Schnelle Zubereitung:** Nur mit Wasser und Öl anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Einfache Organisation, Lagerung und Zubereitung. Nach dem Anrühren kann direkt losgebacken werden. Der Teig kann ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduziert werden. **Einfache Lagerung:** Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Sack. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. Besonders praktisch im mobilen Einsatz: Keine Kühlung für frische Zutaten benötigt.

Potato waffles are a real alternative to potato pancakes in terms of flavour. But easier to prepare. And with less than 200 kcal per 100g. A new snack that will attract your customers. ***Quick preparation:*** *Mix with water and oil only. No addition of fresh ingredients. Easy to organise, store and prepare. After mixing, you can start baking immediately. The batter can be re-produced in between without much effort.* **Easy storage:** *No cooling needed for storage of the baking mix. Space-saving storage as powder in a bag. Long shelf life: best before date up to 12 months. Especially practical for mobile use: No cooling required for fresh ingredients.*

1 kg Mix + 1,7 l Wasser (*water*) + 170 ml Olivenöl (*olive oil*)

10 kg

05-20126-01

99,90* ▲

Kartoffelwaffel Konzept auf Seite 76.
Potato Waffle concept on page 76.



10 kg Kartoffel-Waffel-Mix ergeben ca. 250 Kartoffelwaffeln

10 kg Potato Waffle Mix makes approx. 250 Potato Waffles



Neumärker®
since 1894

Waffel-Ready-Mix

HALAL KOSHER VEGETARIAN



Waffel-Backmischung für die Gastro: Der bekannte Klassiker von Neumärker. Für Cafés, Restaurants und Hotels oder für Waffelstände auf Märkten und Festen. Besonders einfach zubereitet, besonders praktisch für den mobilen Einsatz an Straßenständen, auf Volksfesten oder auf dem Weihnachtsmarkt.

Waffle baking mix for catering: The well-known classic from Neumärker. For cafés, restaurants and hotels or for waffle stands at markets and festivals. Particularly easy to prepare, especially practical for mobile use at street stalls, fairs or Christmas markets.

Schnelle Zubereitung: Nur mit Wasser anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Das geht schnell und vereinfacht die Organisation, Lagerung und Zubereitung. Nach dem Anrühren kann direkt losgebacken werden. Der Teig kann jederzeit ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduziert werden. Ein Karton beinhaltet 10 Beutel mit je 1 kg Mix. Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen der Zutaten nötig ist. Einfach einen Beutel Mix mit 500 ml Wasser verrühren. Einfacher geht es nicht! **Einfache Lagerung:** Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. Besonders praktisch im mobilen Einsatz: Keine Kühlung für frische Zutaten benötigt.

Quick preparation: *Just mix with water. No need to add fresh ingredients. This is quick and simplifies organisation, storage and preparation. You can start baking straight after mixing. The batter can be made up in between without much effort. One box contains 10 bags with 1 kg mix each. This is particularly practical as there is no need to weigh the ingredients during preparation. Simply mix one bag of mix with 500 ml of water. It couldn't be easier!* ***Easy storage:*** *No refrigeration required for storing the baking mix. Space-saving storage as a powder in a box. Long shelf life: best before date up to 12 months. Particularly practical for mobile use: no refrigeration required for fresh ingredients.*



TOP PRODUKT

1 kg Mix + 500 ml Wasser (*water*)

10 kg

05-20122-01

€ 88,-* ▲

	Menge aus 10 kg Mix *Quantity from 10 kg mix*	Wareneinsatz pro Waffel *Cost of goods per waffle*
Lolly-Waffel *Lolly Waffle*	180	0,49 €
Brüsseler Waffel *Brussels Waffle*	80	1,10 €
Große Herzwaffel *Big Heart Waffle*	100	0,88 €
Kleine Herzwaffel *Small Heart Waffle*	180	0,49 €
Herz am Stiel *Heart on a Stick*	100	0,88 €
Americano *Americano*	50	1,76 €
Waffelbällchen *Waffle Balls*	1000	0,09 €

Nutzen Sie Trinkwasser aus PET-Flaschen beim mobilen Einsatz ohne Zugang zu fließendem Wasser. So sind Sie unabhängig und flexibel!

Use table water from PET bottles for mobile use without access to running water. This makes you independent and flexible!

Alle Angaben dienen lediglich als Orientierungshilfe. Alle Informationen werden ohne Gewähr auf Richtigkeit und Vollständigkeit abgegeben. Kosten/Waffel zeigen lediglich die Kosten der Fertigteigmischungen ohne weitere frische Zutaten wie Wasser, Eier oder Margarine.

All information is given as an example. All information is given without guarantee for correctness and completeness. The costs/waffle show only the costs of the batter mixes without any further ingredients like water, eggs or margarine.



Waffomix

VEGETARIAN

Waffomix ist Neumärkers Teigmischung für besonders delikate Waffeln! Der Fertigteigmischung werden noch frische Eier und Margarine hinzugefügt. So ist dieser aromatische Mix die Basis für den anspruchsvollen Waffelbäcker.

Waffomix is Neumärker's batter mix for particularly delicious waffles! Fresh eggs and margarine are added to the ready-made batter mix. This aromatic mix is the basis for the demanding waffle baker.



Die Waffeln, die mit dem Neumärker Waffomix zubereitet werden, zeichnen sich vor allem durch ihr saftiges, frisches und intensives Aroma aus. Während viele Fertigbackmischungen für Waffelteig lediglich Wasser erfordern, wird der Waffomix-Waffelteig durch Margarine verfeinert. Darüber hinaus tragen frische Eier zum Geschmack bei, wodurch die Waffeln fast wie hausgemacht schmecken. Die perfekte Wahl für anspruchsvolle Waffelbäcker. **Schnelle Zubereitung:** Ein Karton beinhaltet 10 Beutel mit je 1 kg Mix. Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen der Backmischung nötig ist. Einfach einen Beutel Mix öffnen und anrühren. **Einfache Lagerung:** Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate.

The waffles prepared with Neumärker's Waffle Mix are characterised by their soft, fresh and intense flavour. While many ready-made baking mixes for waffle batter only require water, Waffomix waffle batter is refined by adding margarine. In addition, fresh eggs help to enhance the flavour, making the waffles taste almost homemade. The perfect choice for discerning waffle bakers. The fresh ingredients pay off, as the „gourmet" waffles delight even gourmets and can be sold at higher prices. The waffle batter mix is available in convenient 1 kg bags to save weighing the baking mix. ***Quick preparation:*** *One box contains 10 bags of 1 kg mix each. This is particularly convenient as there is no need to weigh it. Simply open a bag and prepare it. After mixing, you can start baking immediately. The batter can be re-produced in between without much effort.* ***Easy storage:*** *No refrigeration necessary for storing the baking mix. Space-saving storage as powder in a carton. Long shelf life: best before date up to 12 months*



1 kg Mix + 8 Eier (*eggs*) + 500 g Margarine

10 kg

05-20120-01

57,-* ▲

	Menge aus 10 kg Mix *Quantity from 10 kg mix*	Wareneinsatz pro Waffel *Cost of goods per waffle*
Lolly-Waffel ***Lolly Waffle***	180	0,32 €
Brüsseler Waffel ***Brussels Waffle***	80	0,72 €
Große Herzwaffel ***Big Heart Waffle***	100	0,57 €
Kleine Herzwaffel ***Small Heart Waffle***	180	0,32 €
Herz am Stiel ***Heart on a Stick***	100	0,57 €
Americano ***Americano***	50	1,14 €
Waffelbällchen ***Waffle Balls***	1000	0,06 €

Waffomix ist für Cafés, deren Kunden echte Waffel-Genießer sind. Für den Einsatz auf Märkten und Festen empfehlen wir Waffel-Ready-Mix.

Waffomix is for cafés whose customers are real waffle connoisseurs. We recommend Waffle-Ready-Mix for the preparation at markets and festivals.

Alle Angaben dienen lediglich als Orientierungshilfe. Alle Informationen werden ohne Gewähr auf Richtigkeit und Vollständigkeit abgegeben. Kosten/Waffel zeigen lediglich die Kosten der Fertigteigmischungen ohne weitere frische Zutaten wie Wasser, Eier oder Margarine.

All information is given as an example. All information is given without guarantee for correctness and completeness. The costs/waffle show only the costs of the batter mixes without any further ingredients like water, eggs or margarine.



Neumärker®
since 1894

Bubble-Waffel-Mix

HALAL KOSHER VEGETARIAN

Perfekt für den Verkauf auf Märkten und Festen. Die Fertigteigmischung wird lediglich mit Wasser angerührt! Dadurch kann der Teig schnell und einfach zwischendurch zubereitet werden.

Perfect for selling waffles at markets and festivals. The ready-made batter mix is just mixed with water! This makes the batter quick and easy to prepare in between.



Kein Abwiegen bei der Zubereitung durch vorportionierte Beutel: Einfach mit Wasser anrühren und losbacken!

No weighing during preparation thanks to pre-portioned bags: simply mix with water and start baking!



Das Bubble-Waffel-Rezept: Spezielle Rezeptur für luftige Bubbles mit krossen Zwischenstegen. Die dünnen Zwischenstege härten beim Abkühlen schnell aus und geben der zur Tüte gefalteten Waffel Stabilität. Die Bubbles bleiben dabei fluffig weich. Weniger süß als die meisten Waffeln, damit sie reichhaltig gefüllt werden kann. **Schnelle Zubereitung:** Nur mit Wasser anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Das geht schnell und vereinfacht die Organisation, Lagerung und Zubereitung. Nach dem Anrühren 10 Minuten warten, dann kann direkt losgebacken werden. Der Teig kann ohne großen Aufwand zwischendurch nachproduziert werden. Ein Karton beinhaltet 10 Beutel mit je 1 kg Mix. Das ist besonders praktisch, da bei der Zubereitung kein Abwiegen der Zutaten nötig ist. Einfach einen Beutel Mix mit 625 ml Wasser verrühren. Einfacher geht es nicht! **Einfache Lagerung:** Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit: MHD bis zu 12 Monate. Besonders praktisch im mobilen Einsatz: Keine Kühlung für frische Zutaten benötigt.

The Bubble Waffle recipe: *Special recipe for airy bubbles with crispy dividers. The thin dividers harden quickly during cooling and give the waffle stability when folded to a cone. The bubbles remain fluffy and soft. Less sweet than most waffles so it can be generously filled.* ***Quick preparation:*** *Mix with water only. No need to add fresh ingredients. This is quick and simplifies organisation, storage and preparation. Wait 10 minutes after mixing, then you can directly start baking.The batter can be re-produced in between without much effort. One box contains 10 bags with 1 kg of mix each. This is particularly practical, as there is no need to weigh the ingredients during preparation. Simply mix one bag of mixture with 625 ml of water. It couldn't be easier!* ***Easy storage:*** *No cooling needed for storage of the baking mix. Space-saving storage as a powder in a box. Long shelf life: best before date up to 12 months. Especially practical for mobile operation: No cooling required for fresh ingredients.*

1 kg Mix + 625 ml Wasser (*water*)

10 kg

05-20132-01

129,-* ▲



Bubble-Waffel Konzept auf Seite 70.
Bubble Waffle concept on page 70.

10 kg Bubble-Waffel-Mix ergeben ca. 80 Bubble Waffeln

10 kg Bubble-Waffle-Mix makes approx. 80 bubble waffles

SWiNG-BACKSYSTEM

SWiNG BAKING SYSTEM





Brüsseler Waffel für SWiNG-Backsystem

Brussels Waffle for SWiNG-Baking System

Die traditionelle Waffel der Benelux-Region, der Klassiker. Diese Waffel ist eine wirklich sättigende Portion. Im schwenkbaren Waffeleisen wird die dicke Waffel besonders luftig.

The traditional waffle of the Benelux region, the classic. This waffle is a really filing portion. The thick waffles are particularly fluffy when baked in a turnable waffle maker.

(2x) 105 x 165 x 34 mm

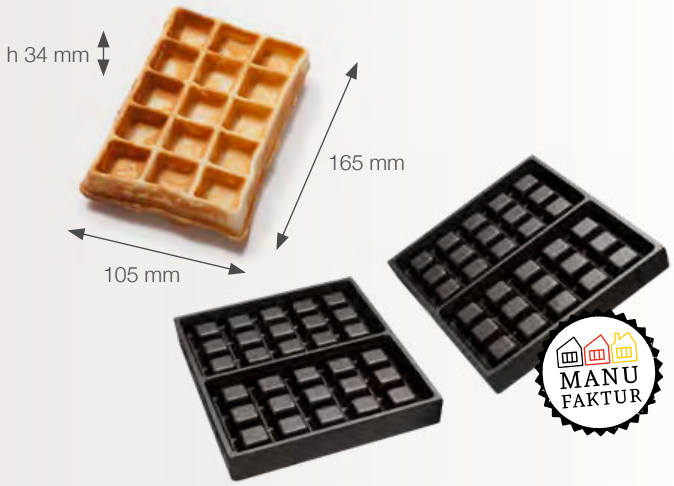
AL Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

Made in Germany

3,1 kg

 # 31-40430

€ 329,-* ▲



Twist Pop für SWiNG-Backsystem

Twist Pop for SWiNG-Baking System

So backen Sie kontinuierlich frische Cake Pops! Ideal für den Straßenverkauf durch die schnelle und einfache Zubereitung. Dieses visuelle Highlight schafft Aufmerksamkeit.

This is how you continuously bake fresh cake pops! Ideal for street vending thanks to the quick and easy preparation. This visual highlight attracts attention.

(6x) Ø 50 mm

AL Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium

Made in Germany

3,8 kg

 # 31-40432

€ 329,-* ▲





Twist Pop® Sticks

Inhalt 1000 Stück • Ø 3,8 x 150 mm • hochwertiges Buchenholz: edel, glattes und stabil

box of 1000 pieces • Ø 3,8 x 150 mm • high-quality beech wood: noble, solid and smooth

 # 01-51558 **€ 31,-* ▲**



Tischständer
Table Stand

Edelstahl • für 8 Twist Pops
stainless steel • for 8 Twist Pops

 # 10-40001 **€ 99,-* ▲**



▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

SWiNG-Backsystem
SWiNG Baking System

Entnehmbare Backplatten erleichtern die Reinigung • Griffkonstruktion für eine bessere Erreichbarkeit der Hauben beim Reinigen • Gehäuse Edelstahl • 180° links/rechts schwenkbar für optimale Teigverteilung • Digitaltimer • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • Auffangschale • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

Removable baking plates facilitate the cleaning • Handle design for a better accessibility of the hoods while cleaning • Stainless steel casing • 180° left/right pivoting for optimal dough distribution • Digital timer • Thermostat with on/off function • Pilot light • Drip tray • Height-adjustable feet • Baking plates not included



230 V / 2 kW

Made in Germany

12-40420DT

470/635 x 295 x 250/585 mm

9,3 kg

613,-*

TOP PRODUKT

MANU FAKTUR



Flexibilität: Verkaufen Sie unterschiedliche Snacks passend zu Saison, Standort oder Event.

Flexibility: Sell different snacks that match the season, your temporary location or special events.



Die entnehmbaren Backplatten und die neue Griffkonstruktion erleichtern die Reinigung enorm!

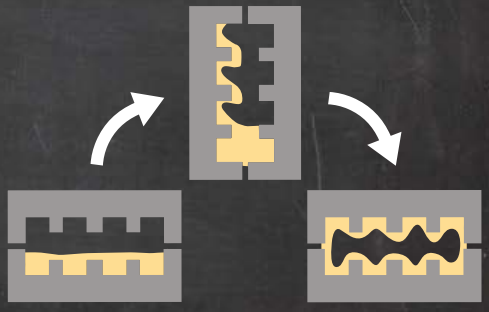
The removable baking plates and the new handle design facilitate cleaning tremendously!

SWiNG: Das Schwenken macht den Unterschied

Durch das axiale Schwenken nach dem Einfüllen verteilt sich der Teig gleichmäßig auf den Backplatten. Der sofortige Kontakt zur Backplatte lässt die Waffel außen knusprig, gleichmäßig in der Bräunung und besonders schön in der Form werden. Außen geschlossen, werden die Waffeln durch den Dampfdruck im Inneren sehr luftig.

SWiNG: The turning makes the difference

The turning after filling entirely allocates the dough within the baking plates. The direct contact to the baking plates creates a nice colour and and aesthetic shape. The outer layer works similar to a sealing and keeps the moisture inside the airy waffle.



BUBBLE WAFFEL

BUBBLE WAFFLE





Die Trend-Waffel

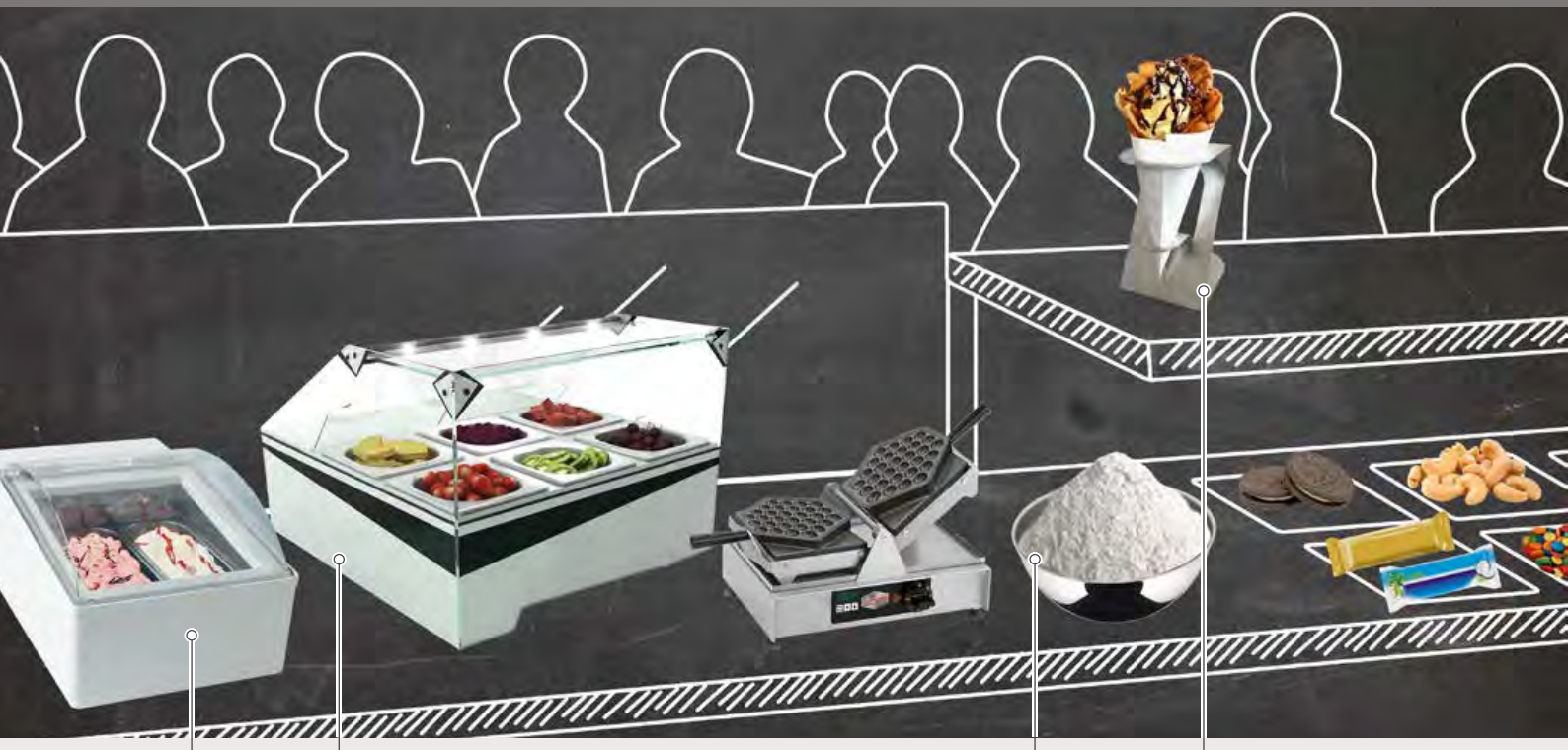
Die Bubble Waffle ist der Star auf Street Food Festivals, Märkten und in Eis-Dielen.

The trend waffle

Bubble Waffle is the star on street food festivals, fairs and in ice cream cafés.

- **Kult: Die Kunden stehen Schlange!**
- **Hohe Zahlungsbereitschaft für außerordentlich hohe Waffel-Preise.**
- **Individualisierung: Kunden stellen die Füllung ihrer Waffel selbst zusammen.**
- **Früchte, Süßwaren oder Schokolade. Die Waffel trifft jeden Geschmack.**
- **Geringer Platzbedarf: Ideal für mobilen Einsatz an unterschiedlichen Schauplätzen.**

- ***Cult: The customers are queuing up!***
- ***High willingness to pay: Customers are paying particularly high prices for the waffle.***
- ***Individualisation: Your customers can create their personal waffle filling.***
- ***Fruits, candies or chocolate. The Bubble Waffle meets everybody's taste.***
- ***Little space requirement: Ideal for mobile application in various places.***



Kühl-Displays
Mit vielen verschiedenen Zutaten und Eiscreme als Füllung erhöhen Sie die Attraktivität. So können Ihre Kunden sich ihre individuelle Waffel kreieren. Details ab Seite 144.

Cooling Displays
With many different ingredients and ice cream you can increase your success. Let your customers create their individual waffles. Details on page 144.

Bubble-Waffel-Mix
Nur mit Wasser anrühren: Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 67.

Bubble-Waffle-Mix
How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 67.

Spitztüten
Einfach, günstig, praktisch. Servieren Sie Bubble Waffeln in Spitztüten aus Papier. Details auf Seite 60.

Cornets
Simple, inexpensive, handy. Serve your Bubble Waffles in paper cornets. Details on page 60.



Neumärker®
since 1894

Bubble Waffel für SWiNG-Backsystem
Bubble Waffle for SWiNG-Baking System

Die Trend-Waffel, die weltweit zum Phänomen wurde. Für eine kreativ gefüllte Bubble Waffel stehen die Leute Schlange.

The trend waffle that became a worldwide phenomenon. People cue up to buy a creative filled Bubble Waffle.

(1x) 180 x 203 x 20 mm
AL Antihaftbeschichtetes Aluminium
Non-stick coated aluminium
Made in Germany

4,5 kg
31-40431
€ 329,-* ▲





Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

Bubble-Waffel-Mix
Backmischung / *Baking Mix*
Details: 🕮 67
05-20132-01
€ 129,-* ▲



Waffelzange
Waffle Tongs
Details: 🕮 59
00-90097
€ 8,90* ▲



Snack-Becher
Snack Cups
Details: 🕮 60
00-40003
€ 214,-* ▲



WAFFEL-POMMES

WAFFLE FRIES





Die sehen ja aus wie Pommes!
Die süßen Waffel-Sticks sind der ideale Snack bei einem Spaziergang durch die Stadt oder über den Weihnachtsmarkt.

Hey, they look like fries!
The sweet waffle sticks are the perfect snack for a walk through the city or a visit on a Christmas market.

- **Witziges Design: Amüsante Waffelform als lokaler Kult-Snack.**
- **Originalität: Differenzierung von der Konkurrenz durch außergewöhnliches Produkt**
- **Hoher Gewinn: Die fantasievollen Waffeln animieren zum Kauf bei hoher Zahlungsbereitschaft**
- **Kundenbindung durch einzigartiges Produkt**
- **Geringer Platzbedarf: Perfekt für den mobilen Einsatz oder als Ergänzung im Ladenlokal**

- ***Fun design: Witty shaped waffles as local cult snack***
- ***Originality: Distinguish your business from competitors wit an exceptional product***
- ***High profit: The fancy waffles animate your customers to buy with a high willingnes to pay***
- ***Customer loyalty through a unique product***
- ***Little space requirements: Perfect for the mobile application or as addition in a shop***



Soßenspender
Eine einfache und saubere Möglichkeit, verschiedene Dressings und Soßen schnell zu portionieren. Bei Bedarf auch für Selbstbedienung geeignet. Details auf Seite 104.

Sauce Dispenser
An easy and clean way to serve sauces and dressings quickly. Also suitable for self-service. Details on page 104.

Das perfekte Fast-Food-Waffel-Konzept mit unserem Waffel-Burger auf Seite 27.

The perfect Fast Food Waffle concept with our Waffle Burger on page 27.



Waffel-Ready-Mix
Nur mit Wasser anrühren. Fertig! So kann der Teig schnell zubereitet und direkt losgebacken werden. Details auf Seite 40.

Waffle-Ready-Mix
How simple it is to prepare the mix with just adding water! You can directly start baking. Details on page 40.



Neumärker®
since 1894

Waffel-Pommes für SWiNG-Backsystem
Waffle Fries for SWiNG-Baking System

Waffel-Pommes sehen aus wie Fritten, schmecken aber nach süßer Waffel. Perfekt als Fingerfood auf Festen und Märkten. Und durch die ultrakurze Backzeit können Waffel-Pommes immer frisch zubereitet werden.

Waffle Fries look like French fries but they taste like sweet waffles. They are the perfect snack for a walk through the city or a visit on a festival. But of course one can also enjoy Waffle Fries with a cup of coffee. And due to the baking time of only 1 minute Waffle Fries can always be served freshly.

(15x) 120 x Ø 12 mm
AL Antihaftbeschichtetes Aluminium *Non-stick coated aluminium*
Made in Germany
4,9 kg
31-40433
€ 329,-* ▲





Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

Waffel-Ready-Mix
Backmischung / *Baking Mix*
Details: 🕮 65
05-20122-01
€ 88,-* ▲



Soßenspender
Sauce Dispenser
Details: 🕮 104
05-51532
€ 1179,-*



Spitztüten
Cornets
Details: 🕮 60
05-40000
€ 79,-* ▲



VERTIKAL-BACKSYSTEM

VERTICAL BAKING SYSTEM





Helios Vertikal-Backsystem

Helios Vertical Baking System

für perfekt ausgebackene Waffeln • besonders einfache Handhabung • Backplatten zur Reinigung abschraubbar • senkrecht schwenkbares Plattensystem mit Teigeinfülltrichter und Sicherheitsverschluss • mit Digitaltimer • Gehäuse Edelstahl • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

for perfekt looking waffles • particularly easy handling • baking plates removable for cleaning • vertical pivoting plate system with dough filling chute and safety lock • with digital timer • stainless steel casing • thermostat with on/off function • pilot light • height-adjustable feet • baking plates not included

240/360 x 405 x 370/480 mm

230 V / 1,6 kW

 # 12-40460

5 kg

€ 613,-*

Made in Germany



Der Sicherheitsverschluss schließt die Backplatten fest zusammen und verhindert gleichzeitig einen „Waffelrand".

The safety lock keeps the baking plates closed and prevents also a frame around the waffle.



Das Waffeleisen wird senkrecht fixiert und der Teig in den breiten Trichter gefüllt.

The waffle maker is fixed into upright position and the dough is filled into the wide funnel.



Die Backform füllt sich beim Aufgehen des Teigs komplett aus. Dadurch wird die Waffel besonders formschön.

The baking moulds, giving the waffle its perfect shape, are filled completely when the dough bakes.



Durch rundum sofortigen Kontakt zur Backplatte ist die Waffel gleichmäßig gebräunt: Außen knusprig, innen luftig.

Due to the immediate contact to the baking plates all around the waffle is very even browned: crispy outside, airy inside.

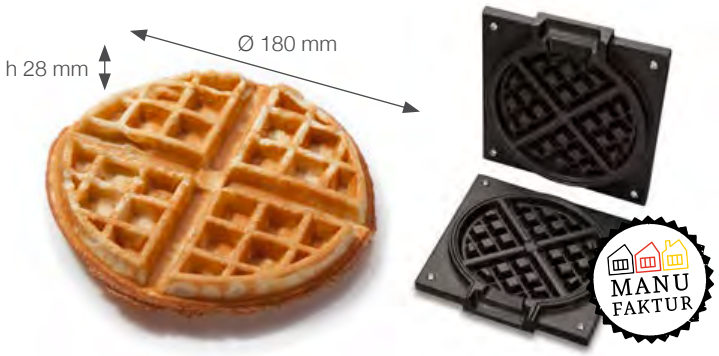


Neumärker®
since 1894

Americano für Vertikal-Backsystem
Americano for Vertical Baking System

Die amerikanische Frühstückswaffel, typisch mit Bacon und Ahornsirup.
The American breakfast waffle, typically with bacon and syrup.

- (1x) Ø 180 x h 28 mm
- AL Antihaftbeschichtetes Aluminium *Non-stick coated aluminium*
- Made in Germany
- 5 kg
- # **31-40460**
- € **349,-*** ▲







Waffo-Biss für Vertikal-Backsystem
Waffo Bite for Vertical Baking System

Miniwaffeln perfekt zum Naschen. Ein toller Proviant für einen Ausflug über den Weihnachtsmarkt oder in Einkaufspassagen. Zuerst backen, dann einfach zurecht schneiden.

The new baking plates for mini waffles. A great take-away snack while having a walk in the city. Simple to divide after baking.

- (20x) 40 x 40 x 27 mm
- AL Antihaftbeschichtetes Aluminium *Non-stick coated aluminium*
- Made in Germany
- 5 kg
- # **31-40462**
- € **349,-*** ▲



KARTOFFELWAFFEL

POTATO WAFFLE





Die sehen ja aus wie Pommes!

Die süßen Waffel-Sticks sind der ideale Snack bei einem Spaziergang durch die Stadt oder über den Weihnachtsmarkt.

Hey, they look like fries!

The sweet waffle sticks are the perfect snack for a walk through the city or a visit on a Christmas market.

- **Herzhafte Waffel als trendige Snack-alternative. Gesünder: Weniger Fett als Reibekuchen.**
- **Ideal zur Ergänzung eines süßen Backwarenverkaufs.**
- **Steigerung des Umsatzes durch eine Vielzahl von Additionsmöglichkeiten (Schinken, Käse etc.)**
- **Differenzierung von der Konkurrenz durch abgestimmtes Gesamtkonzept.**

- **Savoury waffle is a unique snack alternative. Healthier: Less fat than ordinary potato pancakes.**
- **Ideal to complement a sweet pastry assortment.**
- **Increasing sales through adding a wide variety of options (bacon, cheese, turkey etc.).**
- **Distinguish your business from your competitors (giving you a unique selling proposition).**



Waffelrost
Krümel fallen in die Auffangschale, der Arbeitsplatz bleibt sauber. Details auf Seite 59.

Waffle Grid
Crumbs fall through the grid, the work station stays clean. Details on page 59.

Vertikal-Backsystem
mit sekundengenau einstellbarem Digitaltimer, damit keine Waffeln verbrennen. Details auf Seite 74.

Vertikal Baking System
with digital timer adjustable to the second to prevent the waffles from burning. Details on page 74.

Kartoffel-Waffel-Mix
Außen knusprig und innen zart, schmecken herzhaft pikant. Und das bei gerade mal 200 kcal auf 100g. Details auf Seite 64.

Potato-Waffle-Mix
Crispy and tender inside, with have a savoury potato flavour. And less than 200 kcal in 100g. Details on page 64.

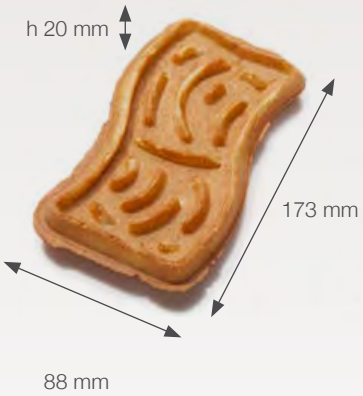


Neumärker®
since 1894

Kartoffel-Waffel für Vertikal-Backsystem
Potato Waffle for Vertikal Baking System

Aromatische Kartoffel-Waffeln mit frischen Toppings.
Tasty potato waffles with creative toppings.

- (2x) 173x88x20 mm
- AL Antihaftbeschichtetes Aluminium *Non-stick coated aluminium*
- Made in Germany
- 5 kg
- # 31-40461
- € 349,-* ▲







Empfohlenes Zubehör // Related accessories:

Trennspray
Anti-adherent Spray
Details: 🕮 93
00-90101-01
€ 7,29* ▲



Kartoffel-Waffel-Mix
Backmischung / *Baking Mix*
Details: 🕮 64
05-20126-01
€ 99,90* ▲



Waffelzange
Waffle Tongs
Details: 🕮 59
00-90097
€ 8,90* ▲







VEGETARIAN

כשר
KOSHER

حلال
HALAL

Churros-Ready-Mix

Perfekte Churros schnell und einfach. Mit neuer Rezeptur jetzt noch unwiderstehlicher! Besonders praktisch im mobilen Einsatz! Kein Abwiegen: Vorportioniert in Beuteln je 1 kg. Nur mit Wasser anrühren. Keine Zugabe von frischen Zutaten. Keine Kühlung für die Lagerung der Backmischung notwendig. Platzsparende Lagerung als Pulver im Karton. Lange Haltbarkeit.

Perfect churros quick and easy. Even tastier with the new recipe! Particularly convenient for mobile use! No weighing: Pre-portioned 1 kg bags. Just mix with water. No need to add fresh ingredients. No refrigeration required for storing the baking mix. Space-saving storage as a powder in a box. Long shelf life.

1 kg Mix + 1,2 Liter Wasser (*water*)

10 kg

05-20130-02

59,90* ▲



Churros Extruder

Manueller Churros-Dispenser • für Churros à Ø 25 mm / 1 Inch • Zum Herstellen von Churros mit oder ohne Loch in der Mitte • Die Churros mit Loch können mit Karamell, Konfitüre oder Schokolade gefüllt werden • Inkl. 2 Behälter und 4 Endkappen • Abstand zwischen den Beinen ca. 600 mm - Nicht geeignet für breitere Frittierbecken

Manual churros dispenser • for churros of Ø 25 mm / 1 inch • For making churros with or without a hole in the middle • The churros with holes can be filled with caramel, jam or chocolate • Incl. 2 containers and 4 end caps • Distance between the legs approx. 600 ml - Not suitable for wider frying basins

648 x 407 x 880 mm

16 kg ✱

05-40253

2498,-*



Donut-Fritteuse

Donut Fryer

Ideal für Donuts, Schnitzel und Frittiergebäck • Mit Deckel, der auch als Tropfschale dient • Geschweißter Öltank 400 x 400 x 160 mm • Markierungen für minimalen und maximalen Füllstand • 2 Frittierroste 354 x 383 mm • Mit Cool-Touch-Griff • Kaltzonenbereich für eine längere Nutzungsdauer des Öls • Abnehmbares Heizelement mit Abschaltfunktion beim Abnehmen und Überhitzungsschutz • Heizungsschutz • Mit Fettablauf • Temperaturbereich 50° bis 190°C • Kontrollleuchte • Antirutschfüße • Inhalt 12 Liter • Geeignet zum Frittieren von frischen oder aufgetauten Lebensmitteln

Perfect for donuts, cutlets and fried pastries • With lid also usable as drip tray • Welded basin 400 x 400 x 160 mm • Marks for minimum and maximum filling level • 2 frying grids 354x383mm • Cool touch handle • Cold zone for a longer usage of the oil • Removable heating element with switch-off when removed and overheating protection • Heating element protection • With drain tap • Temperature range 50° up to 190°C • Pilot light • Anti-slip feet • Capacity 12 liters • Suitable for frying fresh or defrosted food

230 V / 3,5 kW

630 x 860 x 360 mm

16,3 kg ✱

05-50153

702,-*



Neumärker®
since 1894



Optionale Wandhalterung
Optional wall mount

06-40254-00

€ 208,-* ▲

Made in Europe

ChurroMatic

Automatischer Churros-Dispenser • Produktion von 6 Churros gleichzeitig pro Knopfdruck • Voreinstellung der zu produzierenden Portionen • Einstellung des Pressdrucks und der Länge der Churros (60-220 mm) • Für Churros à Ø 14 mm • Höhenverstellbar (80-160 mm) • 3 Liter Fassungsvermögen • Lieferung inkl. Gelenkarm und Montageplatte für Tischplatten

Automatic churros dispenser • Production of 6 churros at once by pressing a button • Presetting of the portions to be produced • Adjustment of the pressure and the length of the churros (60-220 mm) • For churros of Ø 14 mm • Height adjustable (80-160 mm) • 3 liters capacity • Supplied with articulated arm and mounting plate for table tops

230 V / 300 W | 270 x 230 x 810 mm | 25,5 kg ✱

05-40254 | € 8498,-*



Made in Europe

Elektrische Churros-Fritteuse Rapido 80

Electric Churros Fryer Rapido 80

Professionelle Gastro-Fritteuse zum Frittieren von Churros • Vollautomatische elektronische Regelung für eine effiziente Energienutzung • Frittierbecken mit Wärmespeichersystem bestehend aus einer hochmodernen inneren Wärmedämmung • Kapazität min./max. 17-32 Liter • Komplett aus Edelstahl • Entnehmbares Heizelement mir Rapid Clip • Auch geeignet für Donuts, Pommes, Frühlingsrollen und andere frittierte Speisen

Professional fryer for deep-frying churros • Fully automatic electronic control ensures efficient energy use • Deep-frying basin with heat storage system consisting of state-of-the-art internal heat insulation • Capacity min/max 17-32 liters • Made entirely of stainless steel • Removable heating element with rapid clip • Also suitable for donuts, chips, spring rolls and other deep-fried food

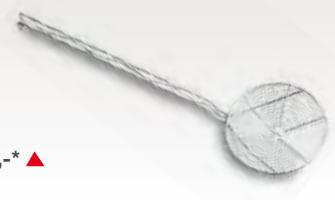
400 V / 15 kW | 800 x 800 x 850 mm ✱

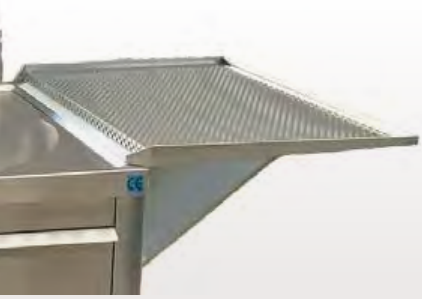
05-50155 | € 6150,-*

Schöpfkelle für Churros
aus Edelstahl-Drahtgeflecht

Skimmer for Churros
made of stainless steel wire

06-50155-00 | € 115,-* ▲





Abtropfblech
für Churros-Fritteuse Rapido 80

Drip Tray
for Churros Fryer Rapido 80

06-50155-01 | € 1212,-* ▲



Abdeckplatte
für Churros-Fritteuse Rapido 80

Cover
for Churros Fryer Rapido 80

06-50155-02 | € 435,-* ▲

CRÊPES
CREPES







TOP PRODUKT

MANU FAKTUR

Crêpes Aktiv
Crepes Active

Massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • Flächenheizkörper: Gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Backplatte • Effiziente Energienutzung durch optimalen Kontakt zwischen Heizkörper und Gussteil • Langlebig und belastbar: Der Abstand zwischen heißer Backplatte und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden • Gehäuse Edelstahl • Graugussbackplatte Ø 400 mm • Thermostat mit Ein-/Aus-Funktion • Kontrollleuchte • Höhenverstellbare Füße

Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures • Surface heating element: Even heat distribution over the entire baking plate • Efficient use of energy due to optimal contact between heating element and cast iron plate • Long-lasting and durable: The distance between the hot baking plate and the casing prevents heat accumulation and thereby caused electronic damage • Stainless steel casing • Cast iron baking plate Ø 400 mm • Thermostat with on/off function • Pilot light • Height-adjustable feet

Made in Germany

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates

					#	€
Crêpes Aktiv I	1x Ø 400 mm	230 V / 3,2 kW	400 x 400 x 165 mm	20 kg	**12-40905**	**679,-***
Crêpes Aktiv II	2x Ø 400 mm	2x 230 V / 2x 3,2 kW	845 x 400 x 165 mm	40 kg ✱	**12-40906**	**1249,-***

Abnehmbare Hygieneschutzplatte aus Edelstahl
***Removable hygienic protection plate** stainless steel*

01-40910-00
149,-* ▲



MANU FAKTUR

Crêpes Dame
Crepes Dame

Perfekt für Märkte: Besonders massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • Langlebig und belastbar: Der Abstand zwischen heißer Backplatte und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und dadurch verursachte Elektronikschäden • Gehäuse Edelstahl • Graugussbackplatte Ø 375 mm • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Kontrollleuchte • Höhenverstellbare Füße • Hygieneschutzplatte nicht im Lieferumfang enthalten

Perfect for markets and fairs: Particular massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures • Long-lasting and durable: The distance between the hot baking plate and the casing prevents heat accumulation and thereby caused electronic damage • Stainless steel casing • Cast iron baking plate Ø 375 mm • On/off switch • Thermostat • Pilot light • Height-adjustable feet • Hygienic protection plate not included

Made in Germany

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates

					#	€
Crêpes Dame I	1x Ø 375 mm	230 V / 3 kW	585 x 480 x 220 mm	20 kg	**12-40910**	**809,-***
Crêpes Dame II	2x Ø 375 mm	400 V / 6 kW	930 x 480 x 220 mm	42 kg ✱	**12-40920**	**1459,-***



Neumärker®
since 1894

Crêpes-Ready-Mix

Schnelle Zubereitung zwischendurch ohne frische Zutaten. Nach der Zugabe von Wasser und Öl kann fast nahtlos mit dem Backen begonnen werden. Einfacher geht es nicht!

Since no fresh ingredients are required the dough can easily be prepared occassionally. After adding water and oil you can directly start baking your crêpes.

TOP PRODUKT

1 kg Mix + 1,66 Liter Wasser + 170 ml
1 kg mix + 1.66 ml water + 170 ml oil

10 kg Mix -> ca. 400 Crêpes

10 kg

05-20136-01

79,-* ▲





Okta Crêpes

Okta Crepes

Massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • Flächenheizkörper: Gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Backplatte • Effiziente Energienutzung durch optimalen Kontakt zwischen Heizkörper und Gussteil • Gehäuse Edelstahl • Graugussbackplatte Ø 400 mm • Thermostat • Kontrollleuchte • Höhenverstellbare Füße

Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures • Surface heating element: Even heat distribution over the entire baking plate • Efficient use of energy due to optimal contact between heating element and cast iron plate • Stainless steel casing • Cast iron baking plate Ø 400 mm • Thermostat • Pilot light • Height-adjustable feet

230 V / 3,2 kW

Ø 400 x h 140 mm

14 kg

Made in Germany

12-40904

679,-*



Trennback 100

Anti-Adherent Spray 100

Jetzt noch besser: Optimierter Sprühkopf und verbesserte Rezeptur. Die einfachste und schnellste Lösung, um Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten. Das Spray auf Basis pflanzlicher Öle verbreitet einen appetitlichen Duft beim Backen: Ihre Kunden werden schon aus der Ferne angelockt. Obwohl Neumärker Trennback 100 während des Backvorgangs nach Vanille duftet, verändert es aber nicht den Geschmack. Trennback 100 lässt sich natürlich auch für Waffeleisen oder andere Backformen einsetzen. Als Alternative ohne zusätzliches Aroma finden Sie unser Trennfix neutral beim Grillzubehör (Seite 93).

Better than ever before: Optimised spray head and improved formula. The easiest and quickest solution of inducing a thin and even layer of grease on your baking plates.The spray based on vegetable oils spreads an appetising fragrance while baking: Your customers will be attracted from a distance. Although Neumärker Anti-Adherent Spray 100 smells like vanilla during the baking process, it does not change the taste. Of course you can also use the Anti-Adherent Spray 100 to grease waffle plates or baking dishes and moulds. You can find our neutral Anti-Adherent Spray without additional flavour on page 93.

TOP PRODUKT



600 ml

00-90102-01

7,89* ▲

CRÊPES
CREPES





Made in Europe

Economic Crêpes Elektro 3.0
Economic Crepes Electric 3.0

High-Performance Crêpesgerät für intensive Nutzung • Emaillierte Gussplatten: Einfache Reinigung und leichtes Lösen der Crêpes • Kein Einbrennen der Platten notwendig • Crêpesplatten Ø 400 mm Durchmesser • Massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • Spiralförmiger Heizkörper für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • Effiziente Energienutzung durch optimalen Kontakt zwischen Heizkörper und Gussteil • Gehäuse Edelstahl • Thermostatische Regelung bis 300°C • Kontrollleuchte

High-performance crêpe maker for intensive use • Enamelled cast iron plates: Easy cleaning and easy release of the crêpes • No seasoning of the plates neccessary • Crêpes plates Ø 400 mm diameter • Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures • Spiral-shaped heating element under the cast iron plate for even heat distribution • Efficient use of energy due to optimal contact between heating element and cast iron plate • Stainless steel casing • Thermostatic control up to 300°C • Pilot light

230 V / 3,6 kW | 400 x 400 x 160 mm | 14 kg

 # 05-40966 | **€ 539,-***



Made in Europe

Crêpes Elektro Standard 3.0
Crepes Electric Standard 3.0

Crêpesplatten Ø 400 mm Durchmesser • Massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • Spiralförmiger Heizkörper für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • Effiziente Energienutzung durch optimalen Kontakt zwischen Heizkörper und Gussteil • Gehäuse Edelstahl • Thermostatische Regelung bis 300°C • Kontrollleuchte

Crêpes plates Ø 400 mm diameter • Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures • Spiral-shaped heating element under the cast iron plate for even heat distribution • Efficient use of energy due to optimal contact between heating element and cast iron plate • Stainless steel casing • Thermostatic control up to 300°C • Pilot light

230 V / 3 kW | 400 x 400 x 130 mm | 14 kg

 # 05-40965 | **€ 439,-***

Cleaner Pad

zum schnellen Reinigen und gleichzeitigen Einfetten der Gussplatten • abrieb- und hitzebeständig

for the quick cleaning and greasing of cast iron plates • abrasion and heat resistant



 # 06-90085 | **€ 43,-*** ▲

Natur-Abriebstein
Natural Abrasive Stone

reinigt Flächen von eingebrannten Fett- und Backresten • nur für Gussplatten ohne Oberflächenveredelung

cleans surfaces from burned fat and leftover from baking • only for cast plates without coating



 # 05-90073 | **€ 44,-*** ▲

Ersatz-Filzpads
Spare Felt Pads

10 Stück
10 pieces



 # 06-90085-00 | **€ 59,-*** ▲

Teigwender
Turner for Crêpes

Klingenlänge 350 mm
blade length 350 mm



 # 00-90095 | **€ 34,-*** ▲



Neumärker®
since 1894

Power Crêpes Gas 3.0
Power Crepes Gas 3.0

Emaillierte Gussplatten: Einfache Reinigung und leichtes Lösen der Crêpes • Kein Einbrennen der Platten notwendig • Crêpesplatten Ø 400 mm Durchmesser • Massives Gusseisen für gleichbleibende Hitze, auch bei kalten Außentemperaturen • 8-armiger, sternförmiger Brenner für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • Gehäuse Edelstahl • Piezozünder • Für Propan-/Butangas geeignet • Erdgasdüse inklusive • Zubehör für den Gasanschluss nicht enthalten

Enamelled cast iron plates: Easy cleaning and easy release of the crêpes • No seasoning of the plates neccessary • Crêpes plates Ø 400 mm diameter • Massive cast iron for constant heat, even at cold outside temperatures • 8-branch star-shaped burner for even heat distribution • Stainless steel casing • Piezo igniter • Suitable for propane/butane gas • Natural gas nozzle included • Accessories for the gas connection not included



Made in Europe



Power Crêpes Gas I 3.0	1x Ø 400 mm	3,2 kW	450 x 485 x 240 mm	18,5 kg	**05-40962**	**955,-***
Power Crêpes Gas II 3.0	2x Ø 400 mm	2x 3,2 kW	860 x 485 x 240 mm	34 kg ✱	**05-40963**	**1545,-***

ACHTUNG! Unsere Gas-Crêpesgeräte werden ohne Zubehör für den Anschluss geliefert. Für den Einsatz mit Propan-/ Butangas empfehlen wir, unser Anschlussset gleich mitzubestellen. Außerdem empfehlen wir, die Installation von Gasgeräten immer durch einen ausgebildeten Fachmann durchführen zu lassen.

ATTENTION! All our crepes units come without the needed accessories to connect them to LPG gas. Please consider that when ordering. We recommend having gas appliances installed by a specialist.

Anschlussset für Gas-Crêpesgeräte

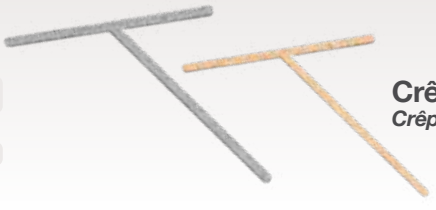
Komplettset für den Anschluss Ihrer Crêpesplatte • Für 50 mbar • Profi-Druckminderer, entspricht DGUV Vorschrift 79 für den gewerblichen Einsatz • Schlauchbruchsicherung • Gasschlauch 150 cm • Adapter für Gasanschluss • Nur geeignet für Propan- oder Butangas • Nur für Deutschland zugelassen

This product is only suitable for German gas connections. Please ask a local gas technician for the needed accessories.

 # 9-40924-99 **€ 188,-* ▲**



Einzelne Komponenten:	#	€
A **Profi-Druckminderer** inkl. Schlauchbruchsicherung	**30-00065N-02**	**125,-* ▲**
B **Gasschlauch 150 cm**, beidseitig 1/4“lks	**30-00066-02**	**31,-* ▲**
C **Adapter**, 1/2“R x 1/4“lks + Winkel 90° 1/2“	**30-00074**	**32,-* ▲**



Crêpesverteiler
Crêpes Spreader

Holz	***Wood***	200 x 200 x 6 mm	**00-90090**	**6,90* ▲**
Aluminium	***Aluminum***	200 x 200 mm	**05-90120**	**29,99* ▲**

CRÊPES

CREPES



Perfekte Crêpes, ganz einfach, schnell und sauber! Die einzigartige Crêpesmaschine mit rollendem Teigverteiler.

Simple, quick and clean baking of perfect crepes! The unique crepe machine with the dough spreading trolley.



Made in Europe

** La Crêperie XL mit 32A-Stecker

La Crêperie XL with 32A plug

La Crêperie - Der rechteckige Crêpe

La Crêperie - The rectangular crepe

Crêpesmaschine mit Teigverteilsystem für die Herstellung von frisch gebackenen, rechteckigen Mini-Crêpes • Besonders einfache Bedienung: Mit dem rollenden Teigverteiler tragen Sie den Teig gleichmäßig dünn auf die Backplatte auf. So gelingen Ihre Crêpes perfekt. • Schnell und sauber: Kein Kleckern mit der Kelle. Sobald der Vorratsbehälter mit Teig gefüllt ist, können Sie ohne Unterbrechung durchproduzieren. Und der Arbeitsbereich bleibt sauber! • Ideal für Streetfood-Festivals, Volksfeste, Kirmes oder Märkte: Mit La Crêperie können Sie bis zu 120 oder sogar 240 Crêpes pro Stunde backen • Platzsparend: La Crêperie ist nur 30 cm tief. Kein zusätzlicher Platzbedarf für Teigbehälter oder Wasserschale durch den vertikalen Aufbau. • Der rechteckige Crêpe bietet zusätzliche Serviermöglichkeiten. Man kann ihn ideal zusammenrollen und dann z.B. in Scheiben geschnitten als Sushi-Crêpes anbieten. • Statt einzelnen Crêpes können Sie auch einen durchgehenden, langen Crêpe backen • Thermostatische Regelung • Gehäuse Edelstahl • Backplatte antihaftbeschichtet (Nicht mit Metallwerkzeug auf der Backplatte arbeiten!) • Teigbehälter 5 Liter • Optische Unregelmäßigkeiten auf der Backplatte stellen keinen funktionellen Mangel dar

Crepes machine with dough spreading system for baking fresh rectangular mini crepes • Particularly easy to use: With the dough spreading trolley you apply the batter evenly thin to the baking plate. Your crêpes will turn out perfectly. • Quick and clean: No spilling with a ladle. As soon as the storage container is filled with dough, you can produce without interruption. And the working area stays clean! • Ideal for street food festivals, funfairs or markets: With La Crêperie, you can bake up to 120 crepes per hour • Space-saving: Only about 95 x 30 cm of floor space is required. Due to the vertical design of La Crêperie there is no need for additional space for a dough container or a water bowl. • The rectangular crepe offers additional serving possibilities. You can ideally roll it up and, for examle, cut it into slices to offer it as sushi crepes. • Instead of individual crepes, you can also bake a continuous long crêpe • Thermostatic control • Stainless steel casing • Baking plate non-stick coated (Do not use metal tools on the baking plate!) • Dough container 5 liters • Visual irregularities on the baking surface do not mean a functional defect

		Backplatte *Baking plate*			#	€
La Crêperie	230 V / 2,11 kW	497 x 200 mm	824/945 x 264 x 100/484 mm	15 kg ✱	**05-40821**	**3355,-***
La Crêperie XL	230 V / 4,22 kW**	987 x 200 mm	1314/1435 x 264 x 134/517 mm	25 kg ✱	**05-40822N**	**5429,-***



Neumärker®
since 1894



TOP PRODUKT

Schoko-Creme Wärmer 2.0
Chocolate Spread Warmer 2.0

Made in Europe

Schnell und gleichmäßig Schokoladensoße und andere süße Soßen verteilen • Zum Warmhalten von Nuss-Nougat-Creme und anderen Toppings wie z.B. Vanille- oder Karamellsoße • Einfaches Dosieren und Verteilen der warmen Schoko-Creme durch befüllbare 1-Liter-Spezialflasche mit 3 Ausgießern • Ideal für Crêpes, Waffeln, Eiscreme und viele andere Süßspeisen • Auch zum Warmhalten würziger Soßen • Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Trockenbeheizt • Temperaturbereich bis 60°C • inkl. Flaschen

Quick and even portioning of liquid chocolate or other sauces • For warm-keeping of hazelnut spreads and other toppings such as vanilla or caramel sauces • Easy dispensing and spreading of the warm chocolate cream with a refillable 1 liter special bottle with 3 nozzles • Ideal for crepes, waffles, ice cream and other sweet food • Can also be used to keep spicy sauces warm • Stainless steel casing • On/off switch • Dry-heated • Temperature range up to 60°C • Bottles included



Schoko-Creme Wärmer I	***Chocolate Spread Warmer I***	1 Liter	230 V / 200 W	150 x 210 x 180 mm	2 kg	**05-40824**	**425,-***
Schoko-Creme Wärmer II	***Chocolate Spread Warmer II***	2 Liter	230 V / 400 W	270 x 210 x 180 mm	3 kg	**05-40825**	**660,-***
Schoko-Creme Wärmer III	***Chocolate Spread Warmer III***	3 Liter	230 V / 600 W	270 x 300 x 180 mm	4 kg	**05-40826**	**880,-***
Ersatzflasche	***Spare Bottle***	1 Liter		Ø 90 mm	0,3 kg	**06-40811-00**	**19,-*** ▲

Bain-Marie Soßenbar 2.0
Bain Marie Sauce Bar 2.0

Made in Europe

Perfekt geeignet für warme Soßen am Crêpesstand (Schokosoße, Vanillesoße, Rote Grütze etc.) • Wasserbad für eine gleichmäßige Wärmeverteilung verhindert das Anbrennen der Speisen • Gehäuse Edelstahl • Thermostat 0 bis 90°C • Beckengröße 1/1 GN x 160 mm Tiefe • Geeignet z.B. für 6x 1/6 oder 3x 1/3 GN-Behälter mit 150 mm Tiefe • Mit Wasserablaufhahn aus Edelstahl • GN-Behälter, Deckel und Zwischenstege nicht im Lieferumfang enthalten

Perfect for hot sauces at crêpes stands (chocolate sauce, vanilla sauce, red fruit jelly, etc.) • Water bath for even heat distribution prevents burning of food • Stainless steel casing • Thermostat 0 to 90°C • Basin 1/1 GN x 160 mm depth • Suitable for 1/6 or 1/3 GN containers with a depth of 150 mm • With stainless steel drain tap • GN containers, lids and partition bars not included



230 V / 1,75 kW | 560 x 390 x 270 mm | 14 kg

05-00332 | **379,-***

TARTLETS & POFFERTJES

TARTLETS & POFFERJES





Zeigen Sie Ihre kulinarische Seite.
Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und überraschen Sie Ihre Kunden mit delikaten Tartlets. Werten Sie Ihr Buffet mit pikanten Feinkostideen auf - Tartlets gefüllt mit Salat, Meeresfrüchten oder Lachs. Ebenfalls können Sie Ihre Gäste mit süßen Desserts, gefüllt mit Früchten oder Schokolade, verwöhnen.

Show your culinary side.
Free your mind. Serve delicious tartlets, surprise with the power of your creativity. Tartlets are a true passion either as salted delicate food, filled with salads, sea fruits and salmon or as a dessert filled with chocolate and fruits.

Tartlet-Basisgerät
Tartlet Basic Machine

Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Digitaltimer • Kontrollleuchte • Regler • Arretierbügel • höhenverstellbare Füße • Backplatten nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • on/off switch • digital timer • pilot light • thermostat • locking bow • height-adjustable feet • baking plates not included

230 V / 3,2 kW | 430 x 420 x 320 mm | 16 kg ✱
Made in Germany | **12-40600 DT** | **2328,-***


T5 rund | *T5 round*


T9 rund | *T9 round*


T13 rund | *T13 round*


T24 rund | *T24 round*


T30 rund | *T30 round*


T15 Schiffchen | *T15 boats*


T46 Schiffchen | *T46 boats*


T35 viereckig | *T35 square*


Rahmwaffel | *Cream Waffle*


Cupcakes


Nüsschen | *Nuts*

Tartlet-Backplatten • Aluminium CNC gefräst • antihaftbeschichtet
Tartlet Baking Plates • *aluminium CNC milled* • *non-stick coated*

T5 rund	***T5 round***	5x	125 mm	110 mm	20 mm	13 kg	**31-40601**	**1515,-*** ▲
T9 rund	***T9 round***	9x	90 mm	75 mm	20 mm	13 kg	**31-40602**	**1515,-*** ▲
T13 rund	***T13 round***	13x	76 mm	65 mm	20 mm	13 kg	**31-40603**	**1515,-*** ▲
T24 rund	***T24 round***	24x	58 mm	35 mm	20 mm	13 kg	**31-40608**	**1515,-*** ▲
T30 rund	***T30 round***	30x	42 mm	28 mm	20 mm	13 kg	**31-40605**	**1515,-*** ▲
T15 Schiffchen	***T15 boats***	15x	102 mm	92 mm	16 mm	13 kg	**31-40604**	**1515,-*** ▲
T46 Schiffchen	***T46 boats***	46x	60 mm	40 mm	10 mm	13 kg	**31-40607**	**1515,-*** ▲
T35 viereckig	***T35 square***	35x	32 mm		16 mm	13 kg	**31-40621**	**1560,-*** ▲
Rahmwaffel	***Cream Waffle***	12x	80 x 60 mm		25 mm	13 kg	**31-40606**	**1099,-*** ▲
Nüsschen	***Nuts***	30x	42 x 35 mm		18 mm	10,5 kg	**05-40616**	**1739,-*** ▲
Cupcakes	***Cupcakes***	25x	50 mm	35 mm	21 mm	10,5 kg	**05-40617**	**1739,-*** ▲

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Die traditionelle holländische Gebäckspezialität. Die pfannkuchenähnlichen Snacks werden mit Butter und viel Puderzucker serviert und sind einfach unwiderstehlich! Auf den Poffertjesplatten werden sie durch Wenden von beiden Seiten gebacken, jedoch nur so lange, dass der Kern der Poffertjes noch schön weich ist... Lecker!

The traditional Dutch pastry delicacy. *The snacks, silimar to little pancakes, are served with butter and lots of powder sugar. You bake them on poffertjes plates, while turning them once, but not too long, so that the poffertjes stay soft inside... Delicious!*



Classic Poffertjesplatten
Classic Poffertjes Plates

massive Backplatte • Gehäuse Edelstahl • 2 Ein-/Ausschalter • 2 Kontrollleuchten • 2 Regler • rechte/linke Hälfte getrennt schaltbar • höhenverstellbare Füße
massive baking plate • stainless steel casing • 2 on/off switches • 2 pilot lights • 2 thermostats • right/left half separatly adjustable • height-adjustable feet

Made in Germany

GG Backplatten unbeschichteter Grauguss
Uncoated cast iron baking plates

					#	€
Picco Poff	50x Ø 44 x h 11 mm	230 V / 2,2 kW	570 x 330 x 200 mm	24 kg ✱	**12-40940**	**1147,-***
Poffertjes Grill	100x Ø 44 x h 11 mm	400 V / 4,4 kW	570 x 590 x 200 mm	39 kg ✱	**12-40930**	**1619,-***



HALAL

VEGETARIAN

Poffertjes-Ready-Mix

Jetzt mit verbesserter Rezeptur für extra-köstliche Poffertjes! Der schnelle und einfache Weg zu perfekten Poffertjes. Der Mix muss nur mit Wasser angerührt werden und kann so ideal zwischendurch nachproduziert werden. Durch die fehlende Notwendigkeit von frischen Zutaten gerade im mobilen Einsatz besonders praktisch.

Now with an improved recipe for extra-delicious poffertjes! The quick and easy way to perfect Poffertjes. The mix has just to be prepared with water. Thus it is ideal for producing occasionally if required. Due to the lack of fresh ingredients it is very convenient for the mobile application.

1 kg Mix + 1 Liter Wasser (*water*)

10 kg | # **05-20125-01** | € **99,-*** ▲



Poffertjes-Dispenser

Teigportionierer • Edelstahl • Kapazität 1,9 Liter • inkl. Standfuß
dough dispenser • stainless steel • capacity 1,9 liters • incl. stand

Made in Germany | # **00-40254** | € **335,-*** ▲

CLASSIC-KONTAKTGRILLS

CLASSIC CONTACT GRILLS



Panini Master: Der kleinste Neumärker Classic Kontaktgrill wird in unzähligen Tankstellen, Raststätten, Bistros und Bäckereien genutzt, um belegte Brötchen und Paninis vor dem Servieren kurz knusprig zu erhitzen.

Panini Master: *The smallest Neumärker Classic contact grill is used in countless of petrol stations, roadhouses, bistros and bakeries to briefly crisp up sandwiches and paninis before serving.*

TOP PRODUKT



Made in Germany

Gefedertes Scharnier
Die obere Grillplatte bleibt immer auf der von Ihnen gewünschten Höhe, ohne die Speisen zu quetschen.

Spring-loaded hinge
The top grill plate will always stays at the desired height without squeezing the food.

Unempfindliche Oberfläche
Die Platten aus Grauguss sind unempfindlich gegenüber mechanischen Einwirkungen. Auch bei intensiver Reinigung entstehen keine Beschädigungen am Material.

Resistant surface
The plates made of cast iron and are resistant to mechanical influences. Thus they can be cleaned intensively without any fear to damage the material.

Saubere Arbeit!
Beim Aufklappen wird die obere Platte so geneigt, dass Fett auf die untere Grillplatte herabläuft, und nicht hinter das Gerät.

Clean job!
When opening the unit the top plate is tilted backwards, so fat runs down onto the lower grill plate instead of behind the unit.

Parallele Grillplatten
Durch die Führungsschiene steht die obere Platte während des Grillvorgangs immer waagerecht.

Parallel grill plates
The guide rail makes the top plate stay horizontal when you are cooking your food.

Massiver Eisenguss
bleibt auch beim Auflegen kalter Speisen auf Temperatur und sorgt für ein perfektes Grillmuster.

Solid cast iron
maintains the temperature for a perfect branding even when cold food is added.

Zuverlässig!
Der Abstand zwischen den heißen Platten und Gehäuse verhindert einen Wärmestau und verlängert dadurch die Lebensdauer.

Reliable!
The distance between the hot plates and the casing prevents heat accumulation and improves the life-duration.

Digitaltimer mit Signalton
Erinnert Sie im richtigen Moment, die Speisen zu entnehmen.
ACHTUNG: Eco-Geräte besitzen keinen Digitaltimer.

Digital timer with Signal
Reminds you at the right time to remove the food.
ATTENTION: Eco-units do not have a digital timer.

Das Manufaktur-Siegel zeigt Ihnen die original Neumärker Produkte aus deutscher Manufakturherstellung. Seit über 50 Jahren werden Kontaktgrills von den langjährigen Mitarbeitern unseres Familienbetriebes sorgfältig von Hand gefertigt.

MANU FAKTUR

The manufactory seal shows you the original Neumärker products from the German manufactory. For more than 50 years, the long-time employees of our family-owned company manufacture our contact grills carefully by hand.

Classic Kontaktgrills. Einfach gut.

Die Classic Kontaktgrills sind ein zuverlässiges Werkzeug für die Snackzubereitung. Die in Deutschland von Hand gefertigten Grillgeräte bieten eine robuste Qualität und einfache Bedienung. Massive Eisengussplatten sorgen für eine überragende Hitzespeicherung. Dies garantiert eine schnelle Zubereitung und das perfekte Grillmuster auf den Speisen. Die Platten aus klassischem Grauguss benötigen keine Antihaftbeschichtung und sind unempfindlich gegenüber mechanischen Einwirkungen. So können sie intensiv gereinigt werden, ohne Beschädigungen am Material befürchten zu müssen.
Ein sekundengenau einstellbarer Digitaltimer gewährleistet eine beständige Produktqualität, auch bei wechselndem Personal. Durch ein akustisches Signal wird der Anwender zum richtigen Zeitpunkt daran erinnert, die Speisen zu entnehmen, so dass diese nicht anbrennen, während er parallel anderen Tätigkeiten nachkommt. Die bewährte Verarbeitungsqualität der deutschen Manufaktur und die konstante Materialqualität bieten dem Anwender ein solides Arbeitsgerät, auf das er sich viele Jahre verlassen kann.

Panini Master, Chopper Grill und Kamtschatka Grill:
Gehäuse Edelstahl • Grillplatten aus Grauguss • Digitaltimer • Regler 0-300°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße • Fettwanne • parallele Grillplatten bei Grillgut bis zu 70 mm • eco-Version ohne Digitaltimer

Classic Contact Grills. Simply good.

The Classic Contact Grills are a reliable tool for the snack preparation. The hand-made grills from Germany offer a robust quality and easy operation. Massive cast iron plates ensure a superior heat storage. This guarantees a quick preparation and the perfect grill pattern on the food. The plates made of classic cast iron do not require a non-stick coating and are resistant to mechanical influences. Thus they can be cleaned intensively without any fear to damage the material.
A digital timer adjustable to the second ensures consistent product quality, even with frequently changing staff. An acoustic signal reminds the user at the right time to remove the food so that it does not burn while performing other activities at the same time. The proven quality of the German manufactory and the constant material quality offer the user a solid working tool that he can rely on for many years.

Panini Master, Chopper Grill and Kamtschatka Grill:
digital timer • thermostat 50-300°C • on/off switch • pilot light • height-adjustable feet • fat drawer • parallel grill plates with up to 70 mm thick food • eco models without digital timer



Neumärker®
since 1894

Chopper Grill: Der mittlere Neumärker Classic Kontaktgrill eignet sich neben dem Angrillen von Backsnacks auch hervorragend für Burger-Patties oder Leberkäse.

Chopper Grill: *The medium Neumärker Classic Contact Grill is perfectly suitable for burger patties and meat besides searing baked products.*

Kamtschatka Grill: Der große Grill der Classic-Reihe besitzt einen Starkstromanschluss und lässt sich in der Gastronomie vielseitig einsetzen.

Kamtschatka Grill: *The large grill of the Classic series has a 400 V power connection and can be used for various catering applications.*





Grillspachtel | ***Grill Scraper***
geriffelt • für Neumärker Classic Kontaktgrills
grooved • for Neumärker Classic Contact Grills



34-00376 € 17,-* ▲

Made in Germany

Kontaktgrill Panini Master (Grillfläche 250 x 230 mm) — *Contact Grill Panini Master (Grill surface 250 x 230 mm)*

					#	€
Oben geriffelt, unten glatt	*Top grooved, bottom flat*	230 V / 2,5 kW	290 x 400 x 230/590 mm	22 kg	**11-80411 DT**	**781,-***
Oben und unten geriffelt	*Top and bottom grooved*	230 V / 2,5 kW	290 x 400 x 230/590 mm	22 kg	**11-80412 DT**	**781,-***

Kontaktgrill Chopper Grill (Grillfläche 360 x 230 mm) — *Contact Grill Chopper Grill (Grill surface 360 x 230 mm)*

					#	€
Oben und unten glatt	*Top and bottom flat*	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg ✱	**11-80430 DT**	**956,-***
Oben geriffelt, unten glatt	*Top grooved, bottom flat*	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg ✱	**11-80431 DT**	**956,-***
Oben und unten geriffelt	*Top and bottom grooved*	230 V / 3,4 kW	390 x 400 x 230/590 mm	31 kg ✱	**11-80432 DT**	**956,-***

Kontaktgrill Kamtschatka Grill (Grillfläche 550 x 230 mm) — *Contact Grill Kamtschatka Grill (Grill surface 550 x 230 mm)*

					#	€
Oben und unten glatt	*Top and bottom flat*	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg ✱	**11-80420 DT**	**1256,-***
Oben geriffelt, unten glatt	*Top grooved, bottom flat*	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg ✱	**11-80421 DT**	**1256,-***
Oben und unten geriffelt	*Top and bottom grooved*	400 V / 5 kW	585 x 400 x 230/590 mm	44 kg ✱	**11-80422 DT**	**1256,-***

KONTAKTGRILLS
CONTACT GRILLS







Ceramic Glass Technology

Effektvolle Kombination von Kontakthitze und Infrarotstrahlung, die bis in den Kern des Grillgutes vordringt: In kürzester Zeit außen knusprig und heiß im Inneren.

Effective combination of contact heat and infrared rays that reach the core of the food: Crispy on the outside and hot on the inside in short time.

Glaskeramik-Kontaktgrill Bistro
Ceramic Glass Contact Grill Bistro

Kontaktgrill mit Grillplatten aus Glaskeramik: Besonders schnelle Zubereitung und einfache Reinigung • Ideal für Paninis, Tacos, Sandwiches, Foccacia, Baguettes... • Direkt einsatzbereit durch kurze Aufheizzeit: In nur etwa 2 Minuten auf 200°C • Ofen-Effekt: Der zwischen die Grillplatten einsetzbare Abstandshalter verwandelt Ihren Kontaktgrill in einen Speed-Ofen • Einfache Reinigung der glatten Oberflächen aus Glas • Das geschlossene, porenfreie Material verhindert die Geschmacksübertragung bei wechselndem Grillgut • Fettablauf mit herausnehmbarer Sammelwanne • Gehäuse, Hebel und Griff aus Edelstahl • Temperaturbereich 0-350°C • Digitaltimer mit Speicher für 3 individuell einstellbare Zubereitungszeiten • Der sekundengenaue Digitaltimer gewährleistet eine beständige Produktqualität und eine Zubereitung auf den Punkt, auch bei wechselndem Personal

Contact grill with plates made of ceramic glass: Particularly fast preparation and easy cleaning • Ideal for Paninis, Tacos, Sandwiches, Foccacia, Baguettes... • Ready for immediate use due to short heating time: In just 2 minutes to 200°C • Oven effect: The included spacer that can be inserted between the grill plates transforms your contact grill into a speed oven • Easy cleaning of smooth glass surfaces • The sealed and non-porous material does not transport the taste from prepared food to another • Grease drain with removable collecting tray • Casing, lever and handle made of stainless steel • Temperature range 0-350°C • Digital timer with memory for 3 individually adjustable preparation times • The precisely adjustable digital timer ensures a consistent product quality and perfect cooking times, even with changing staff

Glatte Grillplatten	*Flat grill plates*	335 x 304 mm	230 V / 3,6 kW	390 x 600 x 260 mm	14 kg	**05-80662**	**1055,-***
Geriffelte Grillplatten	*Grooved grill plates*	335 x 304 mm	230 V / 3,6 kW	390 x 600 x 260 mm	14 kg	**05-80663**	**1055,-***



DUPLEX greener. faster. better.

Duplex Kontakt Grill 2.0
Duplex Contact Grill 2.0

Duplex-Verbundgrillplatten aus Aluminium mit Edelstahloberfläche • Oben geriffelt, unten glatt • Fettschutzrand abnehmbar • Fettablauf mit herausnehmbarer Sammelwanne • Gehäuse Edelstahl • Thermostatische Regelung 0-250°C • Kurze Aufheizzeit: 250°C in weniger als 5 Minuten • Parallele Grillplatten bei Grillgut bis 50 mm • Der Grill kann bis ca. 45° geöffnet werden

Duplex composite grill plates made of aluminium with a stainless steel surface • Top grooved, bottom flat • Removable fat protection edge • Fat drain with removable collection tub • Stainless steel casing • Thermostatic control 0-300°C • Quick heating up: 250°C in less than 5 minutes • Parallel grill plates with up to 50 mm thick food • The grill can be opened up to 45°

370 x 250 mm | 230 V / 3 kW | 16,5 kg

470 x 445 x 245 mm | **05-80660 N** | **959,-***

Duplex Technology

Aluminiumkern sorgt für eine schnelle, gleichmäßige Wärmeverteilung und konstante Hitze durch Wärmespeicherung. Edelstahloberfläche ist besonders widerstandsfähig und einfach zu reinigen.

Aluminium core for a quick and even heat distribution and a constant heat retention. Stainless steel surface is easy to clean and very robust.



Neumärker®
since 1894







Gastro-Kontaktgrill Panino Budget

Catering Contact Grill Panino Budget

Kontaktgrill für die Snackzubereitung • Ideal für Panini, Focaccia, Sandwiches, Tacos uvm. • Oben und unten geriffelt, damit Backwaren ein schönes Grillmuster (Branding) erhalten • Grillplatten aus Gusseisen speichern die Hitze auch beim Auflegen kalter Speisen besonders gut • Gehäuse Edelstahl • Temperaturbereich 50°-300°C • Thermostatische Regelung • Kontrollleuchte • Ein-/Ausschalter

Contact grill for snack preparation • Ideal for panini, focaccia, sandwiches, tacos and much more • Grooved top and bottom plate to give baked goods a beautiful grill pattern (branding) • Cast iron grill plates retain the heat particularly well even when cold food is placed on them • Stainless steel casing • Temperature range 50°-300°C • Thermostatic control • Pilot light • On/off switch

Panino Budget I	250 x 250 mm	230 V / 1,75 kW	290 x 440 x 300 mm	18 kg	**05-80665**	**370,-***
Panino Budget II	450 x 270 mm	230 V / 3 kW	510 x 500 x 300 mm	32 kg ✱	**05-80666**	**499,-***
Panino Budget III	520 x 250 mm	230 V / 3,5 kW	560 x 440 x 300 mm	32 kg ✱	**05-80667**	**619,-***

GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES





Made in Europe



OPTIMIERT *IMPROVED*

Griddleplatten Elektro

Electric Griddle Plates

Griddleplatte aus Stahl 10 mm stark: Ideale Hitzespeicherung für perfekte Grillergebnisse und kurze Garzeiten, eine gleichmäßige Hitzeverteilung und signifikante Reduzierung von Temperaturschwankungen • Glatte Platte ohne Rillen für eine einfache Reinigung • Geschweißte Griddleplatte: Perfekte Hygiene ohne Kanten, in denen sich Rückstände festsetzen können • Integrierte Fettauffangwanne mit großem Fassungsvermögen von 1 Liter • Einfache Bedienung • Temperaturbereich 50-300°C • Thermostatische Regelung • Separat regelbare Heizzonen beim doppelten Gerät • Kontrollleuchten • Kontrollelemente spritzwassergeschützt IPX4 • Gehäuse Edelstahl • Höhenverstellbare Füße

Griddle plate made of 10 mm thick steel: Ideal heat retention for perfect searing and short cooking times. even heat distribution and a significant reduction of temperature fluctuations • Flat plate without grooves for easy cleaning • Welded griddle plate: Perfect hygiene without gaps in which residues can accumulate • Integrated grease pan with high capacity of 1 liter • Easy operation • Temperature range 50-300°C • Thermostatic control • Separately adjustable heating zones on double unit • Pilot lights • Control elements splash-proof IPX4 • Stainless steel casing • Height-adjustable feet

Griddleplatte Elektro I	***Electric Griddle Plate I***	320 x 480 mm	230 V / 3 kW	328 x 541 x 285 mm	22 kg	**00-80626**	**589,-***
Griddleplatte Elektro II	***Electric Griddle Plate II***	650 x 480 mm	400 V / 6 kW	658 x 541 x 285 mm	44 kg *	**00-80627**	**889,-***





Made in Europe



Elektrische Wassergrills

Electric Water Grills

abnehmbares Edelstahlrost • große Wasserwannen fangen tropfendes Fett auf für eine einfache Reinigung • die Feuchtigkeit des Wassers sorgt für saftige Grillergebnisse • getrennt regelbare Heizzonen

removable stainless steel grid • large water tubs collect the dripping fat for an easy cleaning • the humidity of the water gives moisture to the food for tender results • separately adjustable heating zones

		Heizzonen *heating zones*					
HS 1-70	430 x 540 mm	2	400 V / 8,1 kW	540 x 700 x 210 mm	18 kg *	**05-30721**	**1469,-***
HS 1/2-70	590 x 540 mm	2	400 V / 11,1 kW	700 x 700 x 210 mm	23 kg *	**05-30723**	**1839,-***
HS 2-70	2x 430 x 540 mm	2+1	400 V / 16,2 kW	1035 x 700 x 210 mm	38 kg *	**05-30722**	**2625,-***



Neumärker®
since 1894

Chromstahlbräter
Chromium Steel Griddle

Grillfläche Chromstahl: stark beschleunigte Aufheizzeit, effizienter Energieverbrauch und einfache Reinigung • Schutz der Elektrik: Die Hitze entweicht durch die Abtrennung der Grillplatte. Dies macht das Gerät sehr langlebig und dauerhaft einsetzbar • Großzügige Fettwanne: Erleichtert die Reinigung und das regelmäßige Entfernen von Fett und Rückständen • Flexible Arbeit: beim Medium und Classic können die Heizzonen mit unterschiedlichen Temperaturen eingesetzt werden • Arbeitsrand 80 mm hoch • Separat schaltbare Heizzonen • 3 Kontrollleuchten • Fettwanne

chromium steel griddle plate: faster heating-periods, efficient energy consumption and easy cleaning • protected electronics: The gap between the two parts of the unit works as an insulation. Since the heat does not damage the electrics the product is durable and ready to use permanently without interruption • huge juice tub: simplifies the cleaning and the continious removing of fat and residues • flexible application: the Medium and Classic have several heating zones that can be operated with different temperatures • protection edge 80 mm high • heating zones separately adjustable • 3 pilot lights • juice tub



MANU FAKTUR



TOP PRODUKT

long-living. efficient. clean.



Made in Germany

CR Platte Chromstahl *chromium steel plate*

Chromstahlbräter Mini	***Chromium Steel Griddle Mini***	300 x 400 mm	230 V / 3,4 kW	305 x 450 x 220 mm	14 kg	**11-80188**	**822,-***
Chromstahlbräter Medium	***Chromium Steel Griddle Medium***	600 x 400 mm	400 V / 6,8 kW	605 x 450 x 220 mm	26 kg ✱	**11-80189**	**1080,-***
Chromstahlbräter Classic	***Chromium Steel Griddle Classic***	900 x 400 mm	400 V / 10,2 kW	905 x 450 x 220 mm	38 kg ✱	**11-80190**	**1338,-***

Grillspachtel ***Grill Scraper*** # 00-90040 € 8,99* ▲



Grillreiniger | ***Cleaning Agent***

sehr ergiebiger Reiniger für Grauguss- und Stahlplatten • mit Pumpe und Sprühkopf

very efficient cleaner for cast iron and steel plates • with pump and spray head

1 Liter # 05-90070 € 30,-* ▲



Trennfix neutral
Anti-Adherent Spray neutral

Jetzt noch besser: Optimierter Sprühkopf und verbesserte Rezeptur. Die einfachste und schnellste Lösung, um Grill- und Backplatten dünn und gleichmäßig einzufetten

Better than ever before: Optimised spray head and improved formula. The easiest and quickest solution of inducing a thin and even layer of grease on grill or baking plates.

500 ml # 00-90101-01 € 7,29* ▲



GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES













Alle Modelle inkl. Rost und Pfanne
All models incl. grid and pan

Gas-Kombi-Tischbräter

Gas Combi Table Grills

		Rost | *Grid*	Pfanne | *Pan*					#	€
2 Brenner	***2 burners***	435 x 485 mm	440 x 490 x 57 mm	8 kW	0,63 kg/h	485 x 530 x 280 mm	24 kg	**00-50481**	**598,-***
3 Brenner	***3 burners***	600 x 485 mm	610 x 490 x 57 mm	12 kW	0,95 kg/h	650 x 530 x 280 mm	31 kg ✱	**00-50482**	**728,-***
4 Brenner	***4 burners***	2x 380 x 485 mm	770 x 490 x 57 mm	16 kW	1,26 kg/h	815 x 530 x 280 mm	38 kg ✱	**00-50483**	**1098,-***
5 Brenner	***5 burners***	2x 470 x 485 mm	935 x 490 x 57 mm	20 kW	1,58 kg/h	980 x 530 x 280 mm	45 kg ✱	**00-50484**	**1578,-***
6 Brenner	***6 burners***	2x 550 x 485 mm	1090 x 490 x 57 mm	24 kW	1,89 kg/h	1145 x 530 x 280 mm	52 kg ✱	**00-50457**	**2068,-***

Gas-Kombi-Bräter

Gas Combi Grills

inkl. Rost und Schwarzblechpfanne mit Fixierung • Gehäuse doppelwandiger Edelstahl • mit Flammabdeckung und Fettwanne • Piezo-Zündsystem • inkl. Schlauch und Standard-Druckminderer (nicht für den gewerblichen Einsatz zugelassen) • für Propan-/Butangas • einzeln regulierbare 3-Wege-Rohrbrennersysteme

incl. grid and roasting pan with fixing • double walled stainless steel casing • with flame cover and juice tray • Piezo ignition system • incl. hose and standard pressure reducing valve (Not approved for commercial use in Germany) • for propane/butane gas • separately adjustable 3-way burner systems



Kombi-Bräter: Komplett mit Pfanne und Rost. Grillen Sie Ihre Würstchen oder schmoren Sie leckere Champignons mit Zwiebeln.

Combi Grills: Pan and grid included. Grill your meat or stew some tasty mushrooms.



verschiedene Heizzonen mit einzeln regulierbaren 3-Wege-Rohrbrennersystemen verteilen die Hitze besonders gleichmäßig

different heating zones with separately adjustable 3-way burner systems spread the heat very evenly



Frittierpfanne | ***Deep frying Pan***

perfekt für Lángos oder panierte Champignons • aus Schwarzblech • Höhe 150 mm • einsetzbar für Gas-Kombi-Bräter mit 3 Brennern (Art.-Nr. 00-50485 und 00-50482)

perfect for lángos or deep-fried mushrooms • made of black plate steel • 150 mm height • suitable for Gas Combi Grills with 3 burners (art.-no. 00-50485 and 00-50482)

01-50482-01 | 650 x 530 x 150 mm | 11 kg | **355,-*** ▲

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Alle Modelle inkl. Rost und Pfanne
All models incl. grid and pan





Made in Germany



Gas-Kombi-Standbräter
Gas Combi Stand Grills

		Rost | *Grid*	Pfanne | *Pan*					#	€
3 Brenner	***3 burners***	600 x 485 mm	610 x 490 x 57 mm	12 kW	0,95 kg/h	650 x 530 x 830 mm	37 kg ✱	**00-50485**	**878,-***
4 Brenner	***4 burners***	2x 380 x 485 mm	770 x 490 x 57 mm	16 kW	1,26 kg/h	815 x 530 x 830 mm	45 kg ✱	**00-50486**	**1358,-***
5 Brenner	***5 burners***	2x 470 x 485 mm	935 x 490 x 57 mm	20 kW	1,58 kg/h	980 x 530 x 830 mm	53 kg ✱	**00-50479**	**1898,-***
6 Brenner	***6 burners***	2x 550 x 485 mm	1090 x 490 x 57 mm	24 kW	1,89 kg/h	1145 x 530 x 830 mm	61 kg ✱	**00-50455**	**2435,-***





Made in Germany

Die Reibekuchenbräter werden inkl. einer Ablage zum Warmhalten und einem Abtropfblech geliefert. Ein Grillrost ist hier nicht im Lieferumfang enthalten.

The Potato Pancake Grills include a deposit tray for warm-keeping and a drip tray. A grid is not included.

Reibekuchen-Standbräter
Potato Pancake Stand Grills

		Pfanne | *Pan*					#	€
5 Brenner	***5 burners***	935 x 490 x 57 mm	20 kW	1,58 kg/h	995 x 530 x 830 mm	53 kg ✱	**00-50456**	**2233,-***
6 Brenner	***6 burners***	1090 x 490 x 57 mm	24 kW	1,89 kg/h	1160 x 530 x 830 mm	61 kg ✱	**00-50489**	**2818,-***

Profi-Druckminderer

Entspricht DGUV Vorschrift 79 für den gewerblichen Einsatz • Mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar • Nur für Deutschland
Only for Germany

 # 30-00065N-02 **€ 125,-* ▲**





Alle abgebildeten Geräte auf dieser Doppelseite sind für Propan-/Butangas ausgerüstet, aber auf Anfrage auch für Erdgas erhältlich.

All shown units are equipped for propane/butane gas, but are also available for natural gas on demand.

GRILLS & BRÄTER
GRILLS & GRIDDLES



NEU
NEW





Made in Europe

Lavasteingrill Volcano 80
Lava Rock Grill Volcano 80

Entnehmbare Grillroste aus Edelstahl • 2 Grillroste jeweils 2x 380 x 520 mm • 2 Heizzonen separat schaltbar • Piezozünder • Thermoelektrische Zündsicherung: Wenn die Flamme erlischt, wird die Gaszufuhr automatisch unterbrochen • Entnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl für einen sauberen Arbeitsbereich • Integrierte Fettauffangwanne • Gasbrenner leicht zugänglich und entnehmbar für eine einfache Wartung • Spritzwassergeschützt IP24 • Für Erdgas oder Propangas • Gehäuse Edelstahl • Höhenverstellbare Füße • Zubehör für den Gasanschluss nicht enthalten

Removable stainless steel grids • 2 grids each 2x 380 x 520 mm • 2 heating zones can be switched separately • Piezo ignition • Safety thermocouple: The gas supply is cut off if the burner flame should be extinguished • Removable stainless steel splash guard for a clean work area • Integrated grease pan • Gas burners easily accessible and removable for simple maintenance • Splash-proof IP24 • For natural gas or propane gas • Stainless steel casing • Height-adjustable feet • Accessories for the gas connection not included

						#	€
Tischgerät	***Table Unit***	2x 380 x 520 mm	15 kW	800 x 730 x 300 mm	58 kg ✱	**05-50460**	**2998,-***
Standgerät	***Stand Unit***	2x 380 x 520 mm	15 kW	800 x 730 x 900 mm	71 kg ✱	**05-50467**	**3998,-***

Die Steine in den Lavasteingrills speichern viel Wärme für eine gleichmäßige und konstante Hitze und eine effiziente Energienutzung.

The rocks in a lava rock grill save much warmth for an even heat distribution and an efficient energy usage.



Lavasteine | ***Lava Rocks***

7 kg **# 00-90405** **€ 86,-* ▲**



Profi-Druckminderer

Entspricht DGUV Vorschrift 79 für den gewerblichen Einsatz • Mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar • Nur für Deutschland • *Only for Germany*

 # 30-00065N-02 **€ 125,-* ▲**





Gas Wassergrill Modular
Gas Water Grill Modular

Gehäuse Edelstahl • Grillfläche 720x570 mm • inkl. 2 quer gerillte Roste à 360x570 mm • 2 separat regelbare Heizzonen • 2 Brenner • große Wasserschubladen fangen tropfendes Fett auf für eine einfache Reinigung • die Feuchtigkeit des Wassers sorgt für saftige Grillergebnisse • Piezozünder • für Butan-/Propangas angeschlossen • Erdgasdüsen liegen bei • Zubehör für den Gasanschluss nicht enthalten

stainless steel casing • grill surface 720x570 mm • incl. 2 grids of 360x570 mm • 2 separately adjustable heating zones • 2 burners • large water drawers collect the dripping fat for an easy cleaning • the humidity of the water gives moisture to the food for tender results • Piezo ignition • equipped for butane/propane gas • nozzle for natural gas is attached • Accessories for the gas connection not included

22 kW
18920 kcal/h
765 x 700 x 300/460 mm
720 x 570 mm
62 kg ✱
 # 05-30724
Made in Europe
€ 2369,-*



Längs gerillter Rost
Back/forth ribbed Grid
360 x 570 mm

 # 06-30724-00 **€ 186,-* ▲**



Neumärker®
since 1894

Barbecue Smoker

Barbecue Grill mit Holzfeuerung • Stahlblechverarbeitung aus massivem Stahlrohr • nur Obsthölzer oder Buchenholz verwenden • mit Edelstahlrosten und Thermometern • durch den an die Feuerbox angereihten Aufbau und die Regulierung des Luftzugs (und der Temperatur) für verschiedene Garmethoden geeignet: Kalt- und Warmräuchern: bis 60°C (in der senkrechten Garkammer des Chuckwagon), Heißräuchern und Niedrigtemperaturgaren: 60°-90°C, Barbecuen: 90°-160°C

barbecue grill for wood firing • frame of massive steel tubes • use only fruit-wood or beech-wood • with stainless steel grids and thermometers • possibility of several ways of cooking due to the construction lined-up after the firebox and the regulation of the airflow (and the temperature): cold and warm smoking: up to 60°C (in the vertical chamber of the Chuckwagon), hot smoking and low temperature cooking: 60°-90°, barbecuing: 90°-160°C



Made in Europe

	Garkammer *pit*	Feuerbox *fire box*		kg	#	€
16“ Longhorn	1000 x 400 mm	400 x 400 mm	1950 x 850 x 1470 mm	175 kg ✱	**00-71508**	**2695,-***
20“ Championship Longhorn	1300 x 500 mm	600 x 500 mm	2150 x 850 x 1900 mm	265 kg ✱	**00-71500**	**6252,-***





Made in Europe

	Rundroste *round grids*	Garkammer *pit*		kg	#	€
16“ Chuckwagon	5x Ø 400 mm	1000 x 400 mm	2000 x 900 x 2000 mm	260 kg ✱	**00-71502**	**6100,-***
20“ Chuckwagon	5x Ø 500 mm	1000 x 500 mm	2150 x 900 x 2150 mm	260 kg ✱	**00-71503**	**8752,-***
24“ Chuckwagon	4x Ø 600 mm	1650 x 600 mm	2400 x 1000 x 2350 mm	600 kg ✱	**00-71505**	**11615,-***

ROTATIONSGRILLS
ROTATING GRILLS



Der Drehmotor befindet sich am oberen Ende des Spießes. So können herablaufendes Fett oder Fleischsaft nicht den Motor verunreinigen oder sogar in den Motor eindringen.

The turning motor is on top of the spit. Thus down-running fat, grease and meat juice can not get into the motor and harm it.



Made in Germany

Gyrosgrills
Shawarma Grills

Gehäuse Edelstahl • Rohrheizkörper • Motorantrieb oben am Spieß: Fett und Fleischsaft können nicht in den Motor laufen • Fettwanne • Heizzonen getrennt schaltbar

stainless steel casing • pipe heating elements • motor drive on top of the spit: Fat and meat juice can not run into the motor • fat tub • heating zones separately adjustable

	Fleisch Kapazität meat capacity	Fleisch Höhe meat height				#	€
E2-S	max. 30 kg	max. 460 mm	400 V / 6 kW	500 x 650 x 920 mm	38,5 kg ✱	**00-30126**	**1559,-***
E3-S	max. 50 kg	max. 700 mm	400 V / 9 kW	500 x 650 x 1120 mm	47 kg ✱	**00-30128**	**1789,-***

Made in Germany



Gyrosmesser mit Transformator
Shawarma Knife with transformer

Schnittstärke 1-12 mm • Kreismesser Ø 90 mm • Drehzahl 7.000 - 10.500 U/min. • inkl. Schleifplatte, Schraubendreher und Vierkantschlüssel • einfache Entnahme des Kreismessers zum Säubern • mit eigenem Trafo

cutting thickness 1-12 mm • blade Ø 90 mm • 7000 - 10500 rpm • incl. screwdriver, sharpener and wrench • easy removal of the blade for cleaning • with own transformer

230 V / 90 W | # **00-30138** | € **998,-*** ▲



Churrasco Grill

Für das brasilianische BBQ • Tür aus hitzebeständigem Glas für sparsamen Energieverbrauch, kürzere Garzeiten und verbesserte Hygiene • Schmales Design - wenig Platzbedarf • Heizzonen separat regelbar • 7 Spieße à 440 mm Länge mit Drehmechanismus • Spießabstand ca. 65 mm • Gehäuse Edelstahl • Fettauffangwanne • Gas-Ausführung für Erdgas mit Anschluss für Rauchabzug, Zubehör für den Gasanschluss nicht enthalten • Elektrische Ausführung mit 3 Heizzonen, Gas-Ausführung mit 2 Heizzonen

For Brazilian BBQ • Door made of heat-resistant glass for less energy consumption, shorter cooking times and improved hygiene • Slim design - little space needed • Heating zones separately adjustable • 7 spits à 440 mm length with turning mechanism • Spit interspace approx. 65 mm • Stainless steel casing • Grease tray • Gas model for natural gas with access for chimney, accessories for the gas connection not included • Electric model with 3 heating zones, gas model with 2 heating zones

					#	€
E7	400 V / 6,5 kW		690 x 380 x 840 mm	65 kg ✱	**05-71259**	**2378,-***
G7		6,6 kW	690 x 380 x 840 mm	65 kg ✱	**05-71260**	**2484,-***

Made in Europe

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894


A


B


C

TOP PRODUKT

Made in Europe

Hähnchengrills
Chicken Grills

Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter mit Ablaufhahn • Spieße separat schaltbar • Temperaturregler • Kontrollleuchten • inkl. Spieße • Haxenkörbe nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • interior lighting • fat collecting container with drain tap • spits separately switchable • thermostats • pilot lights • incl. spits • rotary baskets not included

Haxenkörbe | ***Rotary Baskets***

	#	€
E-15P-S5	**09-71021-00**	**249,-*** ▲
E-20P-S5	**9-71022-00**	**359,-*** ▲



						#	€
A **E-15P-S5**	5x 3 = 15 Hähnchen	*5x 3 = 15 Chickens*	400 V / 8 kW	705 x 450 x 1250 mm	70 kg ✱	**05-71021**	**5348,-***
B **E-20P-S5**	5x 4 = 20 Hähnchen	*5x 4 = 20 Chickens*	400 V / 10,7 kW	880 x 450 x 1250 mm	88 kg ✱	**05-71022**	**5599,-***
C **E-30P-S5**	5x 6 = 30 Hähnchen	*5x 6 = 30 Chickens*	400 V / 15 kW	1160 x 450 x 1250 mm	105 kg ✱	**05-71023**	**7479,-***


A


B

Made in Europe


C

Elektro-Hähnchengrills
Electric Chicken Grills

Edelstahl • Innenbeleuchtung • Fett-Auffangbehälter • Spieße separat schaltbar • Temperaturregler • Kontrollleuchten • inkl. Spieße • E-6P für Wandmontage geeignet

stainless steel made • interior lighting • fat collecting container • spits separately switchable • thermostats • pilot lights • incl. spits • E-6P suitable for wall-mounting

Kartoffelkorb geeignet für 8N + 12N
Potato Basket *suitable for 8N + 12N*

09-71020-00 € **399,-*** ▲



						#	€
A **E-6P**	2x 3 = 6 Hähnchen	*2x 3 = 6 Chickens*	230 V / 2,8 kW	700 x 360 x 530 mm	31 kg ✱	**05-71015**	**2259,-***
B **8N**	2x 4 = 8 Hähnchen	*2x 4 = 8 Chickens*	230 V / 3,5 kW	880 x 430 x 530 mm	41 kg ✱	**00-71261**	**3159,-***
C **12N**	3x 4 = 12 Hähnchen	*3x 4 = 12 Chickens*	400 V / 5 kW	880 x 430 x 710 mm	48 kg ✱	**00-71262**	**3829,-***

DIAMANT GRILL®





Diamant Grill
Diamant Grill

Holzkohlegrill aus hochwertigem Edelstahl • doppelwandiges Gehäuse • Grillfläche Ø 64 cm (2.982 cm²) • regulierbarer Rauchabzug • inkl. Deckel-Thermometer • Luftzufuhrregler • inkl. Feuerrost und Chromstahl-Rost • massiver Stahlkern als Hitzespeicher • entnehmbare Aschewanne • Benötigt eine Fassung zum Aufstellen

Charcoal grill made of high-grade stainless steel • Double-walled casing • Grill surface Ø 64 cm (2.982 cm²) • Adjustable smoke funnel • Incl. lid thermometer • Air supply control • Incl. fire grid and chrome steel grid • Massive steel core as heat storage • Removable ash tray • Needs a Setting to be placed in

Outdoor Rollensatz
Outdoor wheels

4 Lenkrollen à Ø 100 x 32 mm • Mit 2 Feststellbremsen
4 castors of Ø 100 x 32 mm • With 2 fixing brakes

Diamant Flügel
Diamant Wings

Ideale Abstellfläche für Teller und Grillwerkzeug • Auf einer Ebene mit der Grillfläche • Abmessungen der Flügel-Platten: je 300 x 595 mm • Inhalt 2 Stück

Ideal deposit for plates and tools • at one level with the grill surface • Dimensions of the boards: Each 300 x 595 mm • Contains 2 pcs

MANU FAKTUR

Diamant Fassung
Diamant Setting

Sicherer Stand des Diamant Grills • Schwarz pulverbeschichtet • Höhenverstellbare Füße • 90 cm Arbeitshöhe des Diamant Grills in der Fassung

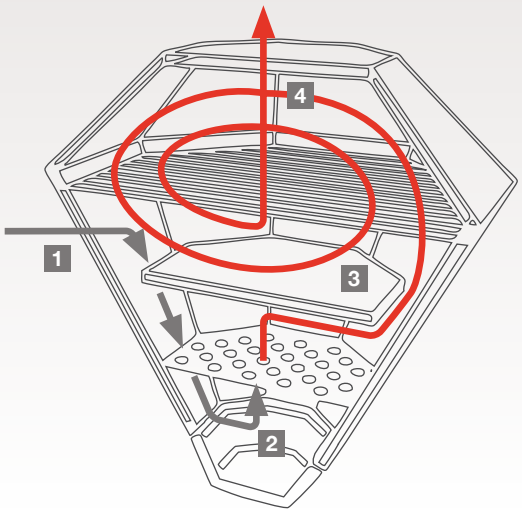
Safe stand for the Diamant Grill • Black powder-coated • Height-adjustable feet • 90 cm Working height of the Diamant Grill in the Setting

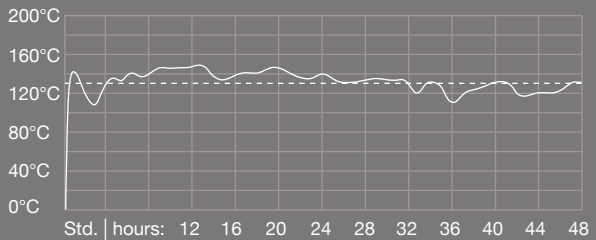
Made in Germany

			kg	#	€
Diamant Grill	***Diamant Grill***	740 x 740 x 800 mm	47 kg ✱	**17-71500**	**2732,-*** ▲
Diamant Fassung	***Diamant Setting***	610 x 610 x 690 mm	17 kg	**17-71600**	**407,-*** ▲
Outdoor Rollensatz	***Outdoor Wheels***		1,75 kg	**17-71620**	**113,-*** ▲
Diamant Flügel	***Diamant Wings***	(2x) 300 x 595 mm	7,7 kg	**17-71610**	**247,-*** ▲

1. Luft gelangt durch die doppelwandige Hülle in die Feuerbox.
2. Konstante Versorgung der Kohle mit frischem Sauerstoff.
3. Die optionale Deflektorplatte verhindert die direkte Hitze der Kohlen: Langsam und gleichmäßig garen.
4. Es entsteht ein gleichmäßiger Heißluftstrom unter der Kuppel, ähnlich wie im Umluftofen.

1. Through the double-walled stainless steel body air gets into the firebox.
2. Constant feed of fresh oxygen for the coal.
3. The optional deflector plate protects your food from the charcoal's direct heat: Slow and gentle cooking.
4. There is an even ventilation of hot air under the dome like in a convection oven.





EFFIZIENZ UND PRÄZISION | *EFFICIENCY AND PRECISION*

Konstante Temperatur bis zu 48 Stunden mit nur einer Kohlenfüllung. Durch die minimale Luftbewegung glimmt die Kohle über den gesamten Zeitraum auf der gewünschten Temperatur.

Constant temperature up to 48 hours with only one charcoal filling. Due to the minimal air stream the charcoal is constantly glowing the whole runtime at the required temperature.

Alle Angaben und Messungen stammen aus intensiven Testversuchen. Die ermittelten Werte sind abhängig von äußeren Faktoren und können im Einzelfall abweichen.
All data and measurements come from intensive tests. The determined values depend on external factors and may vary in individual cases.

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

DESIGN TRIFFT FUNKTIONALITÄT.
Mehr als nur ein Grill: Backen, Smoken, Räuchern, Grillen, Slow Cooking. Alles gelingt perfekt und erhält ein subtiles Raucharoma.

DESIGN MEETS FUNCTIONALITY.
More than just a Grill: Baking, smoking, stewing, slow cooking. Everything is cooked to perfection and receives a subtle smoke flavour.



ZUM VIDEO:
ÜBER 1000°C!
GOLD SCHMELZEN
IM HOLZKOHLEGRILL.

Kompakt-Set inkl. Diamant Grill, Diamant Fassung und Outdoor-Rollensatz
Compact Set *incl. Diamant Grill, Diamant Setting and Outdoor Wheels*

17-71501 € 3252,-* ✱



Komplett-Set inkl. Diamant Grill, Diamant Flügel, Diamant Fassung und Outdoor-Rollensatz
Complete Set *incl. Diamant Grill, Diamant Wings, Diamant Setting and Outdoor Wheels*

17-71502 € 3507,-* ✱



Halber Grillrost aus Gusseisen
Half Cast Iron Grid

Massiver Rost für ein perfektes Branding • 15 mm Stärke • Ideale Hitzespeicherung • Eine Seite für ein rautenförmiges Branding und eine Seite für ein Streifenbranding

Massive cast-iron grid for a perfect branding • thickness of 15mm • Ideal heat storage • One side for a diamond-shaped branding and one side for a strip branding

1x



kg 7,4 kg # 17-80500 € 180,-* ▲

Rostheber | ***Grid Lifter***

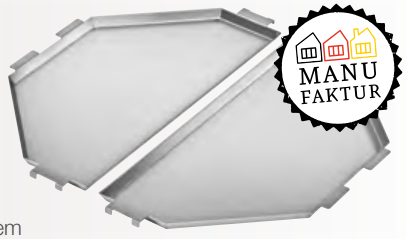
Einfache, schnelle und sichere Entnahme des Diamant Grill Chromstahlrostes

Quick and easy removing of the Diamant Grill chrome steel grid



17-71705 € 49,-* ▲

Hitze-Deflektor
Heat Deflector



Wird zwischen den heißen Kohlen und dem Grillgut platziert und schützt die Speisen vor der intensiven, direkten Hitze • Es entwickelt sich ein Heißluftstrom unter dem Deckel, der für eine gleichmäßige Hitze wie im Heißluftofen sorgt • Gesünder: Der Deflektor verhindert, dass Fett und Saft auf die Kohlen tropfen • Der Einsatz von nur einer Deflektor-Halbschale teilt den Grill in eine Heizzone mit direkter Hitze und eine Heizzone für indirektes Garen

The deflector is placed between the hot charcoal and the food to protect the meals from the intensive direct heat • A hot air flow is being created under the lid which ensures an even heat like in a convection oven • Healthier: The deflector prevents the dripping of fat and juice onto the charcoal • Using only one of the half-tubs divides the grill into one heating zone for direct heat and another heating zone for indirect cooking

kg 1,9 kg # 17-71717 € 154,-* ▲

DIAMANT GRILL®
mini2go





EINFACH. SCHNELL. PRAKTISCH.
Der neue Diamant Grill mini2go.
Perfekt für Catering und Grill-Events.
Kompakt für den mobilen Einsatz und
blitzschnell auf Temperatur.

EASY. QUICK. PRACTICAL.
The new Diamant Grill mini2go.
Perfect for catering and barbecue
events. Compact for mobile use
and up to temperature in a flash.

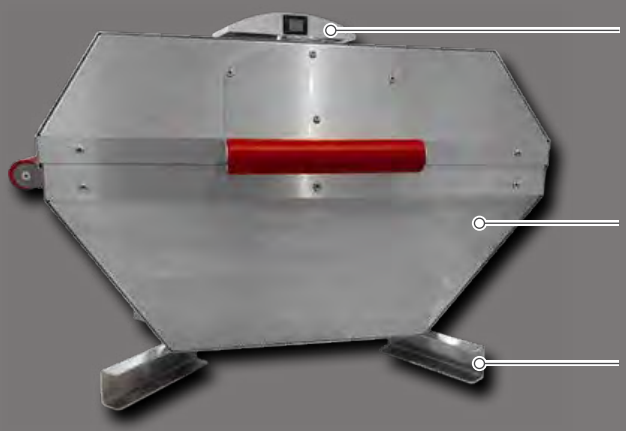
Diamant Grill mini2go

Der neue, kleine Bruder des Diamant Grills ist perfekt geeignet für den mobilen Einsatz bei Catering und Grill-Events • Durch die kompakten Abmessungen ist der Diamant Grill mini2go tragbar und kann einfach im Kofferraum verstaut werden • Die zuschaltbare elektrische Lüftereinheit des Holzkohlegrills verkürzt die Aufheizzeit bei Veranstaltungen und ermöglicht besonders hohe Temperaturen für das Grillen von perfekten Steaks • Gehäuse komlett aus Edelstahl, inkl. aller Schrauben und Nieten • Hitzebeständige Kunststoffgriffe • Grillrost aus 6 mm starkem Edelstahl • Grillfläche 500 x 330 mm • Entnehmbares Kohlefach für die einfache Reinigung • Temperaturkontrolle durch den regulierbaren Rauchabzug • Deckel-Thermometer

The new little brother of the Diamant Grill is perfectly suitable for the mobile use at catering and barbecue events • Thanks to its compact dimensions the Diamant Grill mini2go is portable and can easily be transported in the car • The switchable electric fan of the charcoal grill unit ensures short heat-up times at events and allows particularly high temperatures for searing perfect steaks • Body entirely made of stainless steel, incl. all screws and rivets • Heat-resistant plastic handles • Grid made of 6 mm thick stainless steel • Grill surface 500 x 330 mm • Removable charcoal compartment for easy cleaning • Temperature control through adjustable smoke outlet • Lid thermometer



500 x 330 mm
620 x 470 x 400 mm
Batterie 12 V
17-71503
16,5 kg ✱
749,-* ▲



Mit der zuschaltbaren elektrischen Lüftereinheit wird die Aufheizzeit bedeutend verkürzt und es können besonders hohe Temperaturen erreicht werden, z.B. für perfekte Steaks.

With the electric fan unit the heating time can be significantly reduced and particularly high temperatures for perfect steaks can be achieved.

Die konische Form des Diamant Grill mini2go sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung bei reduziertem Holzkohleverbrauch.

The conical shape of the Diamant Grill mini2go ensures even heat distribution at a reduced charcoal consumption.

Die ausklappbaren Füße sorgen für einen stabilen Stand auf jedem Untergrund.
The fold-out feet ensure a stable stand on any surface.

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894



Elektrischer Currywurstschneider
Electric Sausage Cutter

extra-scharfes Doppelsichelmesser • einstellbare Schnittstärke • besonders langer Schacht für verschiedene Wurstsorten • maximaler Wurst-Durchmesser 48 mm

extra-sharp double-crescent-shaped blade • adjustable cutting thickness • extra long shaft for different types of sausage • maximum sausage diameter 48 mm

230 x 185 x 325 mm | 6,55 kg

230 V / 135 W | # **05-50544** | € **309,-***



Currywurstschneider Mano VA
Sausage Cutter Mano VA

Gehäuse aus Edelstahl • Mit auswechselbaren Klingen • Wellenschliff • Klingenblock für die Reinigung schnell entnehmbar • Schnittbreite 17 mm • Maximale Wurstlänge 245 mm

Stainless steel casing • With replaceable blades • Serrated blades • Blade block can be removed quickly for cleaning • Cutting thickness 17 mm • Maximum sausage length 245 mm

280 x 150 x 198/253 mm | 2,9 kg

Made in Germany | # **00-50503N** | € **333,-***



Currywurstschneider TW 6
Sausage Cutter TW6

Gehäuse Edelstahl • mit auswechselbaren Klingen • inkl. Auffangschale für geschnittene Wurst • Schnittbreite 6 mm • max. Wurstlänge 22 cm

stainless steel • with changeable blades • incl. container for collecting sausage slices • cutting thickness 6 mm • max. sausage length 22 cm

270 x 180 x 180 mm | 2 kg

Made in Europe | # **05-50546** | € **395,-***



Hand-Currywurstschneider
Manual Sausage Cutter

Gehäuse, Schneidbügel und Messer aus Edelstahl • mit auswechselbaren Klingen • Schnittbreite 17,5 mm • max. Wurstlänge 21 cm

casing, slicing bow and blades made of stainless steel • with changeable blades • cutting thickness 17,5 mm • max. sausage length 21 cm

300 x 155 x 210 mm | 2,3 kg

00-50467 | € **215,-***

SOSSENSPENDER
SAUCE DISPENSERS









Made in Europe

SELF SERVICE



Soßenspender
Sauce Dispensers

für Selbstbedienung geeignet • für Ketchup, Mayonnaise, Senf oder andere passierte Soßen • Edelstahl • herausnehmbare Kunststoffbehälter • beheizte Geräte mit Wasserbad, elektronischer Temperatursteuerung 30° bis 90°C und Überhitzungsschutz

suitable for self-service • for ketchup, mayonnaise, mustard or other sauces without bits • stainless steel • removable plastic containers • heated units with bain marie, electronic temperature control 30° up to 90°C and overheating protection

A **beheizt**	**2 Pumpen**	***heated***	***2 pumps***	2x 3 Liter	230 V / 1,2 kW	245 x 200 x 330 mm	8 kg	**05-51534N**	**1747,-***
B **beheizt**	**1 Pumpe + 1 Deckel**	***heated***	***1 pump + 1 lid***	2x 3 Liter	230 V / 1,2 kW	245 x 200 x 330 mm	8 kg	**05-51531N**	**1313,-***
C **unbeheizt**	**2 Pumpen**	***unheated***	***2 pumps***	2x 3 Liter	-	245 x 200 x 235 mm	5 kg	**05-51532**	**1179,-***
D **unbeheizt**	**3 Pumpen**	***unheated***	***3 pumps***	3x 3 Liter	-	370 x 200 x 235 mm	8 kg	**05-51533**	**1606,-***

Made in Europe



TOP PRODUKT



Abb. ähnlich
similar to illustration

Dispenser für Eimer
Dispenser for Buckets

für Selbstbedienung geeignet • für Ketchup, Mayonnaise, Senf oder andere Soßen • Edelstahl mit Kunststoffteilen • inkl. Eimer aus Kunststoff

suitable for self-service • for ketchup, mayonnaise, mustard or other sauces • stainless steel with plastic parts • incl. plastic bucket

5 Liter	Ø 223 mm	2 kg	**05-40257**	**299,-***
10 Liter	Ø 260 mm	2 kg	**05-40258**	**313,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894



Erleichtern Sie sich die Arbeit: Bieten Sie Ihren Kunden die Möglichkeit der Selbstbedienung!

Ob für Pommes, Currywurst oder Hot-Dogs. Euterspender (oder auch Melkspender) sind ideal für Imbissstände auf Märkten und Festen. Sie lassen sich ganz einfach am Vordach aufhängen oder mit dem praktischen Ständer auf der Theke platzieren, so dass sich Ihre Kunden nach Wunsch selbst Soßen dosieren können.

Euterspender sind tropffrei und bieten Ihren Kunden perfekte Kontrolle beim Dosieren. Zur einfachen und hygienischen Reinigung lassen sich die Euterspender schnell in die Einzelteile zerlegen.

Reduce your workload: Allow your customers the freedom of self-service!

Whether for fries or hot dogs. Udder dispensers are ideal for snack stands at markets and festivals. They can be easily hung on the canopy or placed on the counter with the practical stand so that your customers can dispense their own sauces as desired.

Udder dispensers are drip-free and offer your customers perfect control when dispensing. For easy and hygienic cleaning, the udder dispensers can be quickly disassembled into their individual parts.

Euterspender
Udder Dispenser

Geeignet für die meisten Soßen wie Ketchup oder BBQ-Sauce • Adapter Polypropylen • Ventil Polypropylen-Compound • Euter Dryflex

Suitable for most sauces like ketchup or BBQ sauce • Adapter polypropylene • Valve polypropylene compound • Udder Dryflex



60 x 60 x 185 mm | 120 g | # **05-51535** | € **43,-*** ▲

Euterspender für dicke Soßen
Udder Dispenser for thick Sauces

Für dickflüssigen Senf oder besonders fetthaltige Soßen, je nach Viskosität • Adapter Polypropylen • Ventil Polypropylen-Compound • Euter Elastosil®

For thick mustard or particularly fatty sauces depending on the viscosity • Adapter polypropylene • Valve polypropylene compound • Udder Elastosil®



60 x 60 x 185 mm | 120 g | # **05-51536** | € **52,-*** ▲

5-Liter-Container
Container 5 Liters

Zusätzlicher Deckel oben zum einfachen Nachfüllen • Mit Bügel zum Aufhängen • Kunststoff

Additional lid on top for easy refilling • With hanger • Plastic



170 x 170 x 330 mm | 300 g | # **05-51537** | € **48,-*** ▲

Ständer für Euterspender
Stand for Udder Dispenser

Höhenverstellbar 60-90 cm • Weiß lackierter Stahl • Mit zwei Haken zum Aufhängen von Euterspendern

Height-adjustable 60-90 cm • White painted steel • With two hangers for udder dispensers



350 x 300 x 900 mm | 1,9 kg | # **05-51538** | € **94,-*** ▲

WÜRSTCHENWÄRMER

SAUSAGE WARMERS





A

TOP PRODUKT



C



B



D

Rollengrills

Revolving Grills

Gehäuse Edelstahl • Edelstahlrollen 460 mm x Ø 25 mm • Ein-/Ausschalter • Thermostat • Kontrollleuchte • Hitze ca. 150°C • nur zum Erhitzen geeignet • Fettauffangwanne

stainless steel casing • stainless steel rollers 460 mm x Ø 25 mm • on/off switch • thermostat • pilot light • heats up to approx. 150°C • only suitable for heating up • juice tray

Made in Europe

A RG 14	14 Rollen à 460 mm Länge	*14 rolls of 460 mm length*	230 V / 2,8 kW	560 x 570 x 180 mm	17 kg	**05-50831**	**1869,-***
B RG 9	9 Rollen à 460 mm Länge	*9 rolls of 460 mm length*	230 V / 1,65 kW	560 x 375 x 180 mm	11 kg	**05-50830**	**1389,-***
C RG 7	7 Rollen à 460 mm Länge	*7 rolls of 460 mm length*	230 V / 1,35 kW	560 x 300 x 180 mm	9 kg	**05-50829**	**1149,-***
D RG 5	5 Rollen à 460 mm Länge	*5 rolls of 460 mm length*	230 V / 0,9 kW	560 x 230 x 180 mm	8,5 kg	**05-50828**	**998,-***

Die Rollengrills sind perfekt geeignet, um Hot-Dog-Würstchen zu erhitzen und gleichmäßig warmzuhalten. Wenn Sie knusprige Grill- oder Bratwürstchen haben möchten, schauen Sie sich unsere Grills und Bräter auf den Seiten 92-97 an.

The revolving grills are perfectly suitable for heating up hot dog sausages and for keeping them evenly warm. If you intend to make crispy grilled sausages please have a look at our grills and griddle plates on the pages 92-97.



Gas-Würstchenwärmer

Gas Sausage Warmer

Piezozünder • für Butan-/Propangas • GN-Behälter nicht enthalten

piezo ignition • for butane/propane gas • GN containers not included

- 1/1 GN x 150 mm
- Verbrauch 0,28 kg/Std. *consumption 0.28 kg/h*
- 400 x 600 x 400 mm
- Made in Germany
- 3,5 kW
- 17 kg
- # **00-50488**
- € **698,-***



Profi-Druckminderer

Entspricht DGUV Vorschrift 79 für den gewerblichen Einsatz • Mit Schlauchbruchsicherung • 50 mbar • Nur für Deutschland • *Only for Germany*

- # **30-00065N-02**
- € **125,-*** ▲



Neumärker®
since 1894

Hot-Dog Station Street Food

Made in Europe

Kompakte Hot-Dog Station mit Würstchenwärmer und Warmhaltevitrine für Brötchen • Fassungsvermögen ca. 60 Hot-Dog Würstchen und 30 Hot-Dog Buns • Temperatur für Würstchen und Brötchen separat einstellbar • Durch das Garen im Dampf halten sich die Würstchen besonders lange für den Abverkauf • Die Würstchen trocknen nicht aus, bleiben knackig und der Geschmack wird nicht, wie beim Garen in Wasser, aus den Würstchen geschwemmt • Würstchenkorb aus Edelstahl • Ein Wasserbehälter mit 4 Litern Fassungsvermögen gewährleistet lange Laufzeiten • Wassermangelanzeige • ca. 30 Minuten Aufheizzeit • Temperaturbereich des Wasserbehälters 65-97°C • Temperaturbereich des Brötchenwärmers 15-82°C • Soßenbar nicht im Lieferumfang enthalten

Compact hot dog station with sausage warmer and hot food display for buns • Capacity approx. 60 hot dog sausages and 30 hot dog buns • Temperature for sausages and buns separately adjustable • The steamer keeps the sausages fresh for sale over a long time-period • The sausages do not dry out and the taste does not suffer, as when cooked in water • Stainless steel sausage basket • A water container with 4 liters capacity ensures long running times • Low water indication light • Time to heat up approx. 30 minutes • Temperature range of the water tank 65-97°C • Temperature range of the bread warmer 15-82°C • Sauce Bar not included

230 V / 1 kW | 13 kg
500 x 445 x 410 mm | **05-50835**
899,-*



Soßenbar Street Food
Sauce Bar Street Food

Passende Soßenbar mit 3 nachfüllbaren Flaschen und 2 Zangen
Matching sauce bar with 3 refillable bottles and 2 tongs

05-50836 | **175,-*** ▲





Würstchenwärmer

Sausage Warmer

Aufklappbare, abnehmbare Deckel • Eingearbeiteter Behälter nicht entnehmbar • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchten • Thermostatische Regelung • Temperaturbereich 30-90°C • Erhältlich mit 1 oder 2 Becken à 240x300x150 mm • Doppeltes Gerät mit Ablasshähnen • Gehäuse Edelstahl

Hinged, removable lid • Built-in container cannot be removed • On/off switch • Pilot lights • Thermostatic control • Temperature range 30-90°C • Available with 1 or 2 basins of 240x300x150 mm • Double unit with drain taps • Stainless steel casing

Würstchenwärmer I	***Sausage Warmer I***	230 V / 1 kW	269 x 329 x 244 mm	6 kg	**00-00327N**	**239,-***
Würstchenwärmer II	***Sausage Warmer II***	230 V / 2 kW	534 x 364 x 244 mm	11,5 kg	**00-00326N**	**498,-***

WÜRSTCHENWÄRMER

SAUSAGE WARMERS







Made in Germany

Geteilte Körbe für strukturiertes Arbeiten: Trennen Sie unterschiedliche Wurstsorten oder unterscheiden Sie noch aufzuheizende Würstchen von den verkaufsfertigen.

Divided baskets for structured working: Seperate the sausages according to different kinds. Distinguish the ready to sell sausages from the ones that still need to be warmed.

Hot-Dog mit Stäben

Hot Dog with Spits

Edelstahlgehäuse, -deckel, -korb und -wasserwanne • 3 Toastspieße aus Aluminium • Glaszylinder aus DURAN® Ø 200 x h 270 mm • 1 Thermostat für Spieße und 1 Thermostat für Wasserbad bis 90°C • Korb geteilt und entnehmbar • Kontrollleuchten • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing, lid, basket and water tub • 3 toasting spits made of aluminium • DURAN® glass cylinder Ø 200 x h 270 mm • 1 thermostat for spits and 1 thermostat for water up to 90°C • divided basket removable • pilot lights • height-adjustable feet

A Stäbe vorne	***spits to the front***	230 V / 1,2 kW	290 x 425/455 x 455 mm	10 kg	**13-50150**	**668,-***
B Stäbe seitlich	***spits at the side***	230 V / 1,2 kW	430 x 326/356 x 455 mm	11 kg	**13-50152**	**668,-***





Made in Germany

Spießtoaster

Spit Toasters

Gehäuse Edelstahl • Toastspieße aus Aluminium à Ø 26 x h 225 mm • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing • aluminium toasting spits à Ø 26 x h 225 mm • thermostat • pilot light • height-adjustable feet

A T3	3 Spieße	*3 spits*	230 V / 0,5 kW	160 x 326/356 x 348 mm	3 kg	**13-50701**	**409,-***
B T6	*2x 3 Spieße separat regelbar*	*2x 3 spits separately adjustable*	230 V / 1 kW	290 x 326/356 x 348 mm	6 kg	**13-50700**	**572,-***
C T6 L	*6 Spieße in Reihe*	*6 spits in line*	230 V / 1 kW	190 x 613/643 x 335 mm	6 kg	**13-50703**	**572,-***



Neumärker®
since 1894



MANU FAKTUR

TOP PRODUKT



Hot-Dog

Edelstahlgehäuse, -deckel, -korb und -wasserwanne • Glaszylinder aus DURAN® Ø 200 x h 270 mm • Wasserbad bis 90°C • Korb geteilt und entnehmbar • Thermostat • Kontrollleuchte • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing, lid, basket and water tub • DURAN® glass cylinder Ø 200 x h 270 mm • water up to 90°C • divided basket removable • thermostat • pilot light • height-adjustable feet

Der Snack-Profi: **Aus gutem Grund finden sich die Würstchenwärmer von Neumärker in Tausenden von Fast-Food-Ständen und Tankstellen in Deutschland wieder.**

The Snack Master: ***Neumärker sausage steamers are popular throughout Europe and can be found in many different fast food chains and petrol stations.***

Einzelgerät	***Single Unit***	230 V / 0,7 kW	290 x 326/356 x 450 mm	8 kg	**13-50160**	**564,-***
Doppelgerät	***Double Unit***	230 V / 1,4 kW	570 x 326/356 x 450 mm	16 kg	**13-50162**	**1098,-***

LED Hot-Dog Light

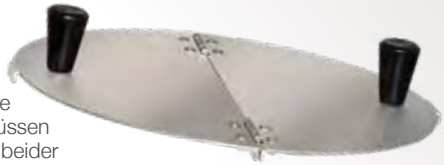
Absatzförderung durch auffällige Beleuchtung der Würstchen im Neumärker Hot-Dog Wärmer • warme, rote Lichtfarbe, die Würstchen besonders schmackhaft erscheinen lässt • Wärmer nicht im Lieferumfang enthalten

sales promotion through striking illumination of the sausages in the Neumärker Hot Dog Warmer • special red light shade that makes sausages appear particularly tasty • Hot Dog unit not included

230 V / 3,5 W | Ø 25/35 x 310 mm | 1 kg | Made in Germany | **10-50170** | **252,-*** ▲



Klappdeckel | *Hinged Lid*



Ideal zur Selbstbedienung oder als Arbeitserleichterung für's Personal • Lässt sich mit einer Hand öffnen, ohne den Deckel vom Gerät nehmen zu müssen • 2-seitig aufklappbar zur Bedienung beider Seiten des Korbes im Hot-Dog Wärmer

Ideal for self-service or to make work easier for staff • Can be opened with one hand without having to take off the lid • Can be opened on both sides to operate the two compartments of the basket in the hot dog warmer

SELF SERVICE

88-00006-05 | **77,-*** ▲

Glasschutzring | *Glass Protection Ring*

Schützt den Rand des Glases beim Aufsetzen des Deckels vor Stößen und beugt möglichen Schäden beim Einsatz von Würstchenzangen vor.

Protects the rim of the glass from shocks and wear when one is closing the lid or working with metal tools.



Ø 200 mm | **30-00023** | **22,-*** ▲

POTATO LOLLY

POTATO LOLLY





Der kreative Take-Away Verkaufsschlager

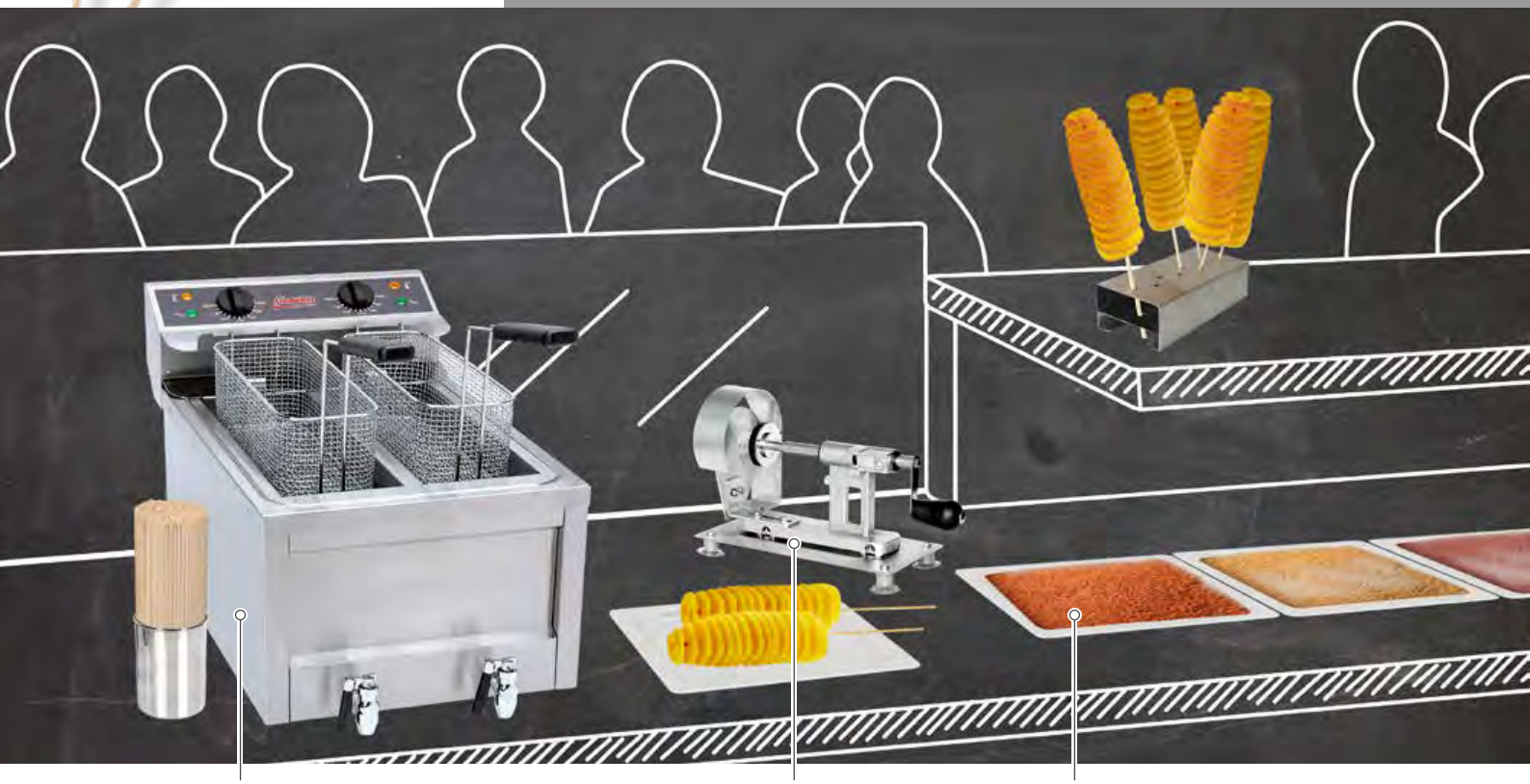
Denn die Leute werden neugierig, wenn sie Passanten mit dem ungewöhnlichen Snack für kleines Geld sehen.

The creative take-away bestseller

Because people are curious when they are passing someone with the striking snack for little money.

- **Absoluter Hingucker.**
- **Topseller im Straßenverkauf.**
- **Kompaktes Konzept.**
- **Niedriger Wareneinsatz.**
- **Gewürze nach Kundenwunsch.**
- **Aus puren Kartoffeln oder aus frischem Gemüse wie Radi.**
- **Schnelle und einfache Zubereitung.**
- **Abgrenzung zu normalen Pommes.**

- ***Eye-catching.***
- ***Topseller for take-away.***
- ***Compact concept.***
- ***Low cost per piece.***
- ***Customer-specific spices.***
- ***From pure potatoes or fresh vegetables as radish.***
- ***Quick and easy preparation.***
- ***Differentiation from normal fries.***



Fritteuse Dual Power
Diese Fritteuse ist groß genug, um die fast 30 cm langen Stiele der Potato Lollies aufzunehmen. Beide Becken haben separate Fettablaufhähne, um die Reinigung möglichst einfach zu gestalten.

Fryer Dual Power
This new compact fryer has enough space to hold the almost 30 cm long spits. The convenient oil drains make cleaning as easy as pie.

Potato Lolly Maker
Stabile Ausführung und einfache Handhabung: Einfach die Kartoffel auf den Holzstab stecken, durch den Potato Lolly Maker kurbeln und frittieren.

Potato Lolly Maker
Stable manufacturing and easy application: Put the potato onto the stick, spin it through the Potato Lolly Maker and fry it afterwards.

GN-Schalen
GN-Schalen in 1/3 oder 1/2 Größe eignen sich am besten, um den Potato Lolly durch leckere Gewürze zu drehen. Mit verschiedenen Variationen schaffen Sie ein verführerisches Angebot.

GN Containers
GN containers are perfectly suitable to turn the Potato Lollies in delicious spices. You can create an attractive variety with some different flavours.



Neumärker®
since 1894

Fritteuse Dual 2x 8 Liter
Dual Fryer 2x 8 liters

2 Becken zum Frittieren verschiedener Speisen ohne Geschmacksübertragung • Ölablasshähne erleichtern Ölwechsel und Reinigung • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich • Sicherheitsthermostat bis 180°C • Hochleistungs-Heizelemente an Edelstahlhalterung • Überhitzungsschutz • Kontrollleuchten • hitzebeständige Griffe • Korbgröße 128x320x145 mm • inkl. 2 Abdeckungen für die Ölbecken

2 basins for frying different food without taste transmission • drain taps facilitate the oil change and cleaning • basins with important cold zone • safety thermostat up to 180°C • high power heating elements hold by stainless steel flanges • overheating protection • pilot lights • heat-resistant handles • basket size 128x320x145 mm • incl. 2 lids for the oil basins

2 getrennte Steckdosen erforderlich | *2 separate sockets required*

2x 230 V / 2x 3 kW | 400 x 600 x 465 mm | 25 kg

 # 05-50141 | **€ 1222,-***



Made in Europe

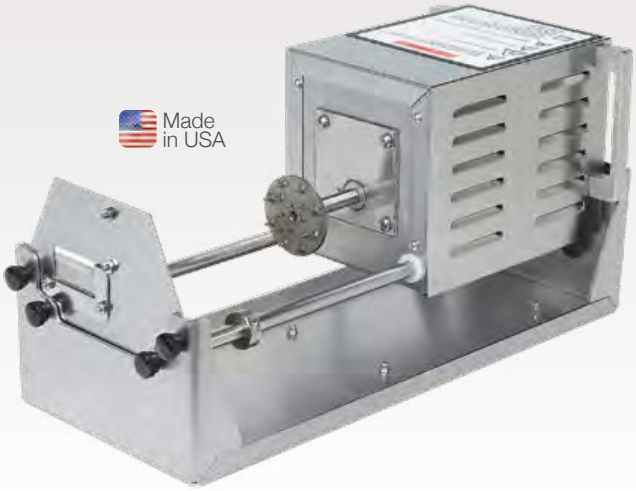
Elektrischer Curly Potato Maker
Electric Curly Potato Maker

Einfach und schnell Kartoffellocken schneiden - mit Motorantrieb! • Mit 4 verschiedenen Klingen: Spiralkartoffeln, Spiralkartoffeln am Stiel, Ribbon Fries oder Raspellocken (z.B. für Reibekuchen/Röstis) • Leicht wechselbare Klingeneinsätze • Auch für Äpfel oder anderes Gemüse geeignet • Gehäuse Edelstahl

Cut potato curls quickly and easily - with a motor drive! • With 4 different blades: Spiral fries, spiral fries on a stick, Ribbon Fries or shredded potato curls (for hash browns or potato pancakes) • Easily exchangeable blades • Also suitable for apples or other vegetables • Stainless steel casing

230 V / 96 W | 210 x 530 x 245 mm | 13 kg

 # 05-10144 | **€ 1428,-***



Made in USA



Potato Lolly Maker

Edelstahl und Aluminiumguss • Saugfüße für stabilen Halt • Schneidstärke 2,25 mm

stainless steel with cast aluminium • vacuum feet for stable hold • cutting thickness 2.25 mm

340 x 150 x 220 mm | 4 kg

 # 05-90414 N | **€ 513,-***

Klingeneinsatz 4,5 mm
Blade 4.5 mm

 # 09-90414N-01

€ 69,-* ▲

Lolly Stäbe, 280 mm, 5000 Stk.
Lolly Sticks, *280 mm, 5000 pcs.*

 # 01-51553

€ 145,-* ▲



FRITTEUSEN
DEEP FRYERS







Made in Europe

Elektro-Fritteusen
Electric Fryers

Gehäuse, Deckel und Schaltkastenblende aus Edelstahl • 2-Level-Heizkörper: Schnelles Frittieren, Energieersparnisse, knusprigere Ergebnisse • Ölbehälter mit wichtigem Kaltzonenbereich • Schaltkasten und Griffe aus Kunststoff • Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • für Doppelgeräte 2 getrennte Steckdosen erforderlich

casing, lid and control cover plate stainless steel made • 2 heating levels: Faster frying, energy-saving, crispy food • basins with important cool zone • control box and handles plastic made • safety thermostat • overheating safety • for double units 2 separate sockets required

	Korbgröße *basket size*	Fettablauf *oil drain tap*			kg	#	€
5 Liter	180 x 255 x 105 mm	nein | no	230 V / 3,2 kW	265 x 391 x 280 mm	5,3 kg	**00-00146**	**272,-***
2x 5 Liter	180 x 255 x 105 mm	nein | no	2x 230 V / 2x 3,2 kW	496 x 393 x 280 mm	10,6 kg	**00-00147**	**549,-***
8 Liter	215 x 245 x 115 mm	ja | yes	230 V / 3,3 kW	270 x 485 x 363 mm	7 kg	**00-00148**	**473,-***
2x 8 Liter	215 x 245 x 115 mm	ja | yes	2x 230 V / 2x 3,3 kW	539 x 483 x 363 mm	13 kg	**00-00149**	**782,-***





Induktionsfritteusen
Induction Fryers

präzise Temperaturkontrolle: Induktionstechnologie hält immer exakt die eingestellte Temperatur • sehr kurze Aufheizzeit • effiziente Wärmeübertragung • mit Timer • Edelstahlgehäuse • äußerst leicht zu reinigen: Keine im Ölbad liegenden Heizkörper • Überhitzungsschutz • Displayanzeige für eingestellte Fett-Temperatur • mit Fettablauf • inkl. Frittierkorb und Deckel

precise temperature control: induction technology always maintains exactly the set temperature • very short heat-up time • efficient heat transfer • with timer • stainless steel casing • particularly easy to clean: No heating elements in the oil bath • overheating protection • display for set oil temperature • with oil drain tap • incl. basket and lid

	Fettablauf *oil drain tap*			kg	#	€
8 Liter	ja | yes	230 V / 3,5 kW	290 x 485 x 406 mm	10,5 kg	**05-50147**	**599,-***
2x 8 Liter	ja | yes	2x 230 V / 2x 3,5 kW	580 x 485 x 406 mm	20,9 kg	**05-50148**	**1175,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Elektro-Backwarenfritteuse 16 Liter
Electric Pastry Deep Fryer 16 liters

Beckenvolumen 16 Liter • Ablasshahn für einfache Reinigung und Ölwechsel • Temperaturbereich 50-190°C • Kaltzonenbereich erhöht die Lebensdauer des Öls und verhindert Geschmacksveränderungen durch anbrennendes Öl • Edelstahlkorb • Sicherheitsthermostat • Kontrollelemente spritzwassergeschützt IPX4 • Gehäuse und Becken aus Edelstahl • Entnehmbare Heizelemente für eine einfache Reinigung

Basin volume 16 litres • Drain tap for easy cleaning and oil change • Temperature range 50-190°C • Cold zone range increases the service life of the oil and prevents changes in taste due to burning oil • Stainless steel basket • Safety thermostat • Control elements splash-proof IPX4 • Stainless steel casing and basin • Removable heating elements for easy cleaning

400 V / 9 kW | 576 x 461 x 410 mm | 13 kg

 # 00-00144 | **€ 899,-***

Made in Europe



Fritteuse Fry-Xpert 8 Liter
Electric Pastry Deep Fryer 8 liters

Beckenvolumen 8 Liter • Automatische Abschaltung des Heizelements beim Entfernen • Ölbehälter mit V-förmigem Boden: Der optimale Kaltzonenbereich erhöht die Lebensdauer des Öls • Ablasshahn für einfache Reinigung und Ölwechsel • Steuerung mit Temperaturkontrollleuchten auf der Oberseite des Geräts • Überhitzungsschutz mit rückstellbarer Thermosicherung • Gehäuse Edelstahl • Frittierkorb mit extra langem Griff • Inkl. Frittierkorb und Deckel

Basin volume 8 liters • Heating element with automatic switch-off when removed • Oil tank with V-shaped bottom: The optimal cold zone area increases the life of the oil • Drain tap for easy cleaning and oil change • Control with temperature control lights on the top of the appliance • Overheating protection with resettable thermal fuse • Stainless steel casing • Basket with extra long handle • Incl. basket and lid

230 V / 3,5 kW | 305 x 515 x 350 mm | 8,9 kg

 # 05-50158 | **€ 389,-***





Made in Europe

Elektro-Fritteuse 12 Liter
Electric Fryer 12 liters

Beckenvolumen 12 Liter • Sicherheitsthermostat • Überhitzungsschutz • mit Fettablauf • Korbgröße 250x280x125 mm

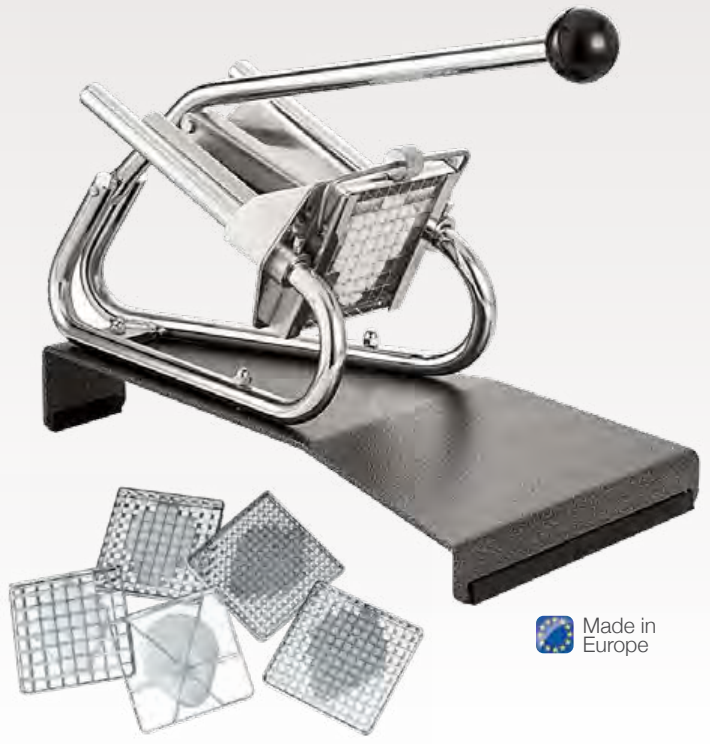
Basin volume 16 liters • safety thermostat • overheating protection • with oil drain • basket size 250x280x125 mm

400 V / 6,4 kW | 350 x 450 x 370 mm | 10 kg

 # 05-50142 | **€ 785,-***

IMBISS
SNACKS





Pommesschneider
Fries cutter

inkl. Schneidgitter für 10x10 mm • Edelstahl • Fuß aus lackiertem Stahl • Kunststoffschieber

incl. slicing grid for 10x10 mm • stainless steel • painted steel basel • plastic slider

250 x 420 x 380 mm | 8 kg

 # 05-50505 | **€ 368,-***

Klingeneinsätze | *Cutters*

Es wird immer ein Gitter und ein Stempel benötigt
There is always a slicing grid and a pusher needed

		#	€
Gitter 6x6 mm	*Grid 6x6 mm*	**9-50505-06**	**64,-*** ▲
Stempel 6x6 mm	*Pusher 6x6 mm*	**9-50505-03**	**35,-*** ▲
Gitter 8x8 mm	*Grid 8x8 mm*	**9-50505-02**	**64,-*** ▲
Stempel 8x8 mm	*Pusher 8x8 mm*	**9-50505-00**	**35,-*** ▲
Gitter 13x13 mm	*Grid 13x13 mm*	**9-50505-08**	**64,-*** ▲
Stempel 13x13 mm	*Pusher 13x13 mm*	**9-50505-09**	**35,-*** ▲
Gitter für Wedges	*Grid for wedges*	**9-50505-11**	**64,-*** ▲
Stempel für Wedges	*Pusher for wedges*	**9-50505-12**	**35,-*** ▲

Streuer mit Siebdeckel
Spice Shaker with fine Mesh

Ideal zum gleichmäßigen Verteilen von Puderzucker, Kakaopulver, Paprikagewürz, Mehl uvm. • Durch den Siebeinsatz im Deckel verden verklumpte Pulver beim Streuen aufgelöst • Kapazität ca. 330 ml • 1 Stück

Ideal for evenly spreading icing sugar, cocoa powder, paprika spice, flour and much more • The sieve mesh dissolves clumps of powder • Capacity approx. 330 ml • 1 piece



NEU NEW

70 x 70 x 95 mm | 50 g

 # 00-90235 | **€ 9,99*** ▲

Salzstreuer
Salt Shakers

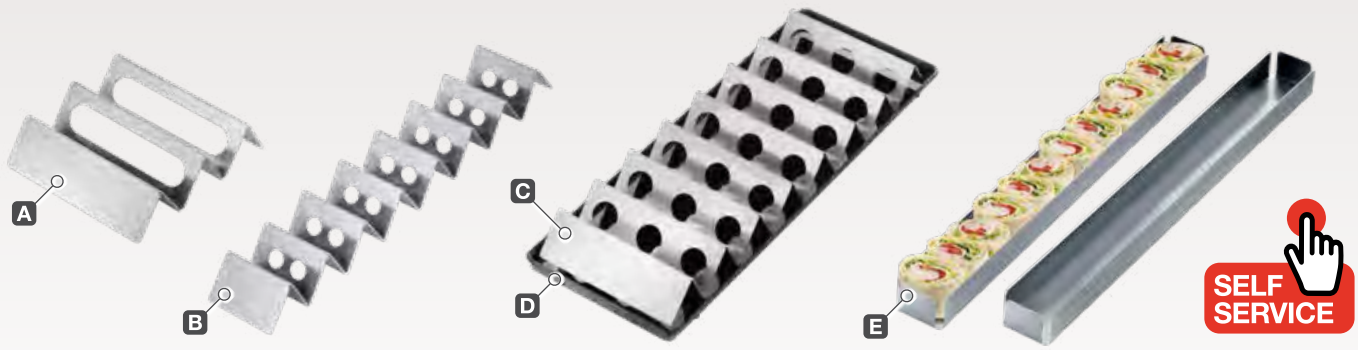
Aluminium • Mit Schraubdeckel • Auch für Mehl, Zucker und Gewürze geeignet • Karton à 4 Stück

Aluminium • With screw cap • Also suitable for flour, sugar and spices • 4 pcs in a box



80 x 80 x 195 mm | 100 g

 # 00-90108 | **€ 73,-***



					#	€
A Verkaufsreiter	Edelstahl, für 2 Brötchen	***Bun Holder***	*stainless steel, for 2 buns*	200 x 170 x 50 mm	**10-51165**	**58,-***
B Snackwelle I	Edelstahl, für 7 Brötchen	***Snack Wave I***	*stainless steel, for 7 buns*	560 x 85 x 50 mm	**10-51169**	**85,-***
C Snackwelle II	Edelstahl, für 7 Brötchen	***Snack Wave II***	*stainless steel, for 7 buns*	560 x 170 x 50 mm	**10-51168**	**92,-***
D Tablett für Snackwelle	Kunststoff	***Tray for Snack Wave***	*plastic*	580 x 195 mm	**00-51167**	**47,-***
E Wrap-Presenter	Edelstahl	***Wrap Presenter***	*stainless steel*	600 x 70 x 40 mm	**00-51166**	**62,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Knödeldämpfer
Dumpling Steamer

Regelbar von 30° bis 110°C • 3-seitig verglast • Wasserablaufhahn • 5 gelochte Zwischenböden • für ca. 25 Knödel • Aufheizzeit ca. 10 Min. bei Stufe 10 • Garzeit ca. 20-30 Min. bei Stufe 6 • leicht zur Reinigung zerlegbar

adjustable 30° up to 110°C • glazed from 3 sides • water tap • 5 perforated trays • for approx. 25 dumplings • time to heat up approx. 10 min. at level 10 • cooking time approx. 20-30 min. at level 6 • easy dismountable for cleaning

230 V / 1,8 kW | 400 x 400 x 680 mm | 26 kg ✱
Made in Germany | **# 00-51403** | **€ 2444,-***



Brezel-Karussell
Pretzel Carousel

Attraktive Präsentation von Brezeln • Die Bewegung des sich drehenden Karussells schafft Aufmerksamkeit und animiert zum Kauf • Rundherum Lexan® Polycarbonat für beste Sichtbarkeit der Brezel • Die Brezel werden im Display trocken und hygienisch zur Schau gestellt • Gehäuse Edelstahl

Attractive presentation of pretzels • The movement of the turning carousel attracts attention and encourages the customers • Lexan® polycarbonate all around for best visibility of the pretzels • The pretzels are displayed dry and hygienically • stainless steel casing

230 V / 260 W | 397 x 413 x 768 mm | 13 kg ✱
Made in USA | **# 00-51569** | **€ 999,-***



Zuckerkocher
Sugar Cooker

Elektrischer Zuckerkocher zum schnellen Glasieren von Früchten • Trockenbeheizt (keine Bain-Marie) • Edelstahlgehäuse • Aluminiumtopf für besonders gute Wärmeleitung • Geeignet für 2 Beutel Apple-Ready-Mix • Hohe Leistung für sehr kurze Zubereitungszeiten • Besonders wenig Platzbedarf • Volumen ca. 4 Liter

Electric sugar cooker for the quick glazing of fruits • Dry-heated (no bain-marie) • Stainless steel casing • Aluminum pot for particularly good heat conduction • Suitable for 2 bags of Apple-Ready-Mix • High power for very short preparation times • Very little space required • Volume approx. 4 liters

230 V / 1,8 kW | 356 x 359 x 337 mm | 10 kg
Made in USA | **# 00-51586** | **€ 1636,-***



NACHOS
NACHOS







Ideal für das Warmhalten von 30 servierbereiten Nacho Boxen!
Perfect for warm-keeping of 30 ready-to-serve Nacho Boxes!

Nacho Cheese Wärmer Acapulco
Nacho Cheese Warmer Acapulco

Warmhaltegerät für Nachos und Käsesoße • Fasst bis zu 16 Becher Käsesoße pro Ablage (je nach Größe) • Beleuchtetes Schild mit der Aufschrift „Nachos“ • Umluftwärme für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Innenraum • 3 Ablagen aus Drahtgeflecht 285 x 360 mm • 4 Einschübe für die Böden mit 98 mm Abstand zueinander • Edelstahl • Scheiben aus gehärtetem Glas

Warmer for nachos and cheese sauce • Holds up to 16 cups of cheese sauce per shelf (depending on size) • Ventilated heat for even heat distribution inside • 3 wire shelves 285 x 360 mm • 4 slots for the shelves with 98 mm distance to each other • Stainless steel • Tempered glass panels

230 V / 520 W | 330 x 415 x 595 mm ✱ | Made in USA | **00-51577** | **1685,-***



Nacho Cheese Wärmer Cancún
Nacho Cheese Warmer Cancún

Platzsparendes Warmhaltegerät für Käsesoße • Fasst bis zu 33 Becher Käsesoße (je nach Größe) • Aufkleber „El Nacho Grande“ • Umluftwärme für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Innenraum • 3 Fächer mit jeweils 228 x 305 x 70 mm Raum • Kunststoff • Transparente Tür

Space-saving warmer for cheese sauce • Holds up to 33 cups of cheese sauce (depending on size) • Sticker „El Nacho Grande“ • Circulating heat for even heat distribution inside • 3 shelves each 228 x 305 x 70 mm • plastic • Transparent door

230 V / 215 W | 305 x 460 x 325 mm | Made in USA | **00-51573** | **499,-***



Nacho-Wärmer
Nacho Warmer

Edelstahl • beheizte Bodenplatte • Kunststoffscheiben • für ca. 4-5 kg Nachos

stainless steel • heated base plate • acrylic glazed all around • for approx. 4-5 kg nachos

230 V / 90 W | 390 x 330 x 600 mm | 11 kg | Made in USA | **00-51575** | **798,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894



Sofort servierfertig: Ob im Kino, Beim Bier in der Bar oder im Lebensmittel-Einzelhandel. Unsere fertig gefüllten Nachoschalen sind die ideale Convenience-Lösung für ein zusätzliches einfaches Snack-Geschäft.

Ready to serve: Whether at the cinema, at the bar while drinking a beer or in the food retail sector. Our ready-filled nacho trays are the ideal convenience solution for an additional easy snack business.

Nacho Box | Convenience Food
Snackschale mit Nachos und Soße

Nacho Box | Convenience Food
Snack Bowl with Nachos and Sauce

Einfach Folie abziehen und servieren • Ready-to-serve: Die Nacho Box ist fertig gefüllt mit Nachos und einem Schälchen Dip • Bis zum Servieren können die Nacho Boxen im Nacho Cheese Wärmer warmgehalten oder bei Bedarf in der Mikrowelle erhitzt werden • Abmessungen der einzelnen Snackschalen: 96 x 190 x 77 mm • Jede Nacho Box enthält 85g Nachos und 90g Dip • Lebensmittelechte Verpackung aus Karton und PP/EVOH • Verpackungseinheit: 12 Nacho Boxen

Just remove the foil and serve • Ready-to-serve: The Nacho Box is filled with nachos and a small bowl of dip • Until serving, the Nacho Boxes can be kept warm in a nacho cheese warmer or heated in the microwave if required • Dimensions of the individual snack boxes: 96 x 190 x 77 mm • Each Nacho Box contains 85g nachos and 90g dip • Food-safe packaging made of cardboard and PP/EVOH • Packaging unit: 12 Nacho Boxes



				#	€
Nacho Box Salsa	12x 175 g	400 x 200 x 240 mm	2,1 kg	**00-51588**	**39,-*** ▲
Nacho Box Cheese	12x 175 g	400 x 200 x 240 mm	2,1 kg	**00-51589**	**39,-*** ▲

Hot-Topping-Spender

Hot Topping Dispenser

warme Käsesoße einfach über Nachos oder Cheese-Dogs portionieren • ideal für dickflüssige Soßen wie heiße Käse- und Karamelsoße • beheizter Zapfhahn • Edelstahl mit Kunststoffteilen • Inhalt ca. 2,8 Liter • Heizelement mit regulierbarem Thermostat verhindert das Anbrennen • Wasserbad für eine gleichmäßige Hitzeverteilung • der Deckel hält die Feuchtigkeit im Gerät • inkl. 3 verschiedene Magnetfolien zum Wechseln: Cheese sauce, Caramel, Hot fudge

easy dispensing of cheese sauce onto Nachos or Cheese-Dogs • ideal for viscous sauces such as hot cheese and caramel sauce • heated tap • stainless steel with plastic parts • capacity approx. 2.8 liters • heating element with adjustable thermostat prevents burning • water bath for an even heat distribution • the lid keeps the moisture in the device • incl. 3 changeable merchandising magnet: Cheese sauce, Caramel, hot fudge

230 V / 517 W | 227 x 394 x 310/392 mm | 6,8 kg

Made in USA | **00-51530** | **2289,-***



POPCORN

POPCORN







Popcornmaschinen
Popcorn Makers

Gehäuse Edelstahl rot lackiert • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • optionaler Unterwagen nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing red painted • stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • preparation approx. 3 minutes per charge • warming base • warming lamp • optional cart not included

A Popcornmaschinen | ***Popcorn Makers***

	pro Füllung *per charge*			kg	#	€
FunPop	4 Oz / 115 g	230 V / 688 W	445 x 460 x 630 mm	17 kg ✱	**00-51534**	**1085,-***
EuroPop	8 Oz / 230 g	230 V / 1,05 kW	500 x 520 x 755 mm	20 kg ✱	**00-51538**	**1465,-***

B 2-Rad-Unterwagen mit Tür auf der Rückseite
Cart with 2 wheels *with door on the back*

		kg	#	€
FunPop	720 x 575 x 855 mm	10 kg	**00-51535**	**665,-***
EuroPop	800 x 635 x 870 mm	12 kg	**00-51539**	**675,-***







Popcornmaschinen
Popcorn Makers

Gehäuse Edelstahl • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • herausnehmbare Scheiben zur einfachen Reinigung

stainless steel casing • stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • preparation approx. 3 minutes per charge • warming base • warming lamp • removable glass for easy cleaning

Made in USA

	pro Füllung *per charge*			kg	#	€
A Titan	6 Oz / 170 g	230 V / 1,22 kW	525 x 390 x 770 mm	21 kg ✱	**00-51570**	**1698,-***
B PopMaxx	12-14 Oz / 340-400 g	230 V / 1,78 kW	525 x 535 x 795 mm	27 kg ✱	**00-51571**	**2852,-***
C ProPop	14 Oz / 400 g	230 V / 1,85 kW	520 x 525 x 1015 mm	31 kg ✱	**00-51572**	**2998,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Ideal für Speisenausgabe im Free-Flow oder für den Lebensmittel-Einzelhandel: Ihre Kunden können selbstständig frisches Popcorn auf Knopfdruck abfüllen.

Ideal for food serving in free-flow or for food retail: Your customers can autonomously fill fresh popcorn at the touch of a button.

Popcornmaschine Self-Service Pop
Popcorn Maker Self-Service Pop

Die Popcornmaschine für Selbstbedienung • Popcorn anbieten ganz einfach • Lassen Sie Ihre Gäste das frische Popcorn selbst abfüllen • Becherfüllung auf Knopfdruck • Knusperfrisch-System für den perfekten Popcorngenuss • Integrierte Becher- und Deckelspender beim großen Modell • Ideal für den Verkauf von frischem Popcorn im Einzelhandel • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • Optionaler Unterschrank nicht im Lieferumfang enthalten

The self-service popcorn machine • Popcorn simple to offer • Let your guests dispense the fresh popcorn themselves • Cup filling at the push of a button • Crisping system for the perfect popcorn enjoyment • Integrated cup and lid dispensers • Ideal for sales of fresh popcorn in retail locations like grocery stores • Stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • Preparation approx. 3 minutes per charge • Warming base • Warming lamp • Optional base not included





TOP PRODUKT

Made in USA

SELF SERVICE

C Unterschrank | *Base*

Optionaler Unterschrank für das Modell Self-Service Pop XL • Integrierte Schuko-Steckdose für den Anschluss der Popcornmaschine • Edelstahl • Mit 25-Liter-Abfallkorb unter dem Popcornspender, der neben den Becher fallendes Popcorn auffängt • Rückseitig mit Türen • Laufrollen

Optional base cabinet for the Self-Service Pop XL model • Integrated socket for connecting the popcorn machine • Stainless steel • With 25 liters waste basket under the popcorn dispenser to catch popcorn falling next to the cup • With doors at the rear • Castors

	pro Füllung *per charge*				#	€
A Self-Service Pop XL	16 Oz / 450 g	230 V / 1,73 kW	660 x 755 x 1210 mm	99 kg ✱	**00-51547**	**5998,-***
B Self-Service Pop Junior	8 Oz / 225 g	230 V / 1,2 kW	482 x 550 x 1207 mm	39 kg ✱	**00-51554**	**2998,-***
C Unterschrank für Self-Service Pop XL			660 x 785 x 940 mm	✱	**00-51553**	**1732,-*** ▲

Popcornbecher | 1300 ml | Weiß
Kapazität 1300 ml • Bechergröße oberer Durchmesser Ø 118 mm x Höhe 176 mm • Karton à 570 Stk.

Popcorn Cup | 1300 ml | White
Capacity 1300 ml • Cup size top diameter Ø 118 mm x height 176 mm • Box of 570 pcs.

600 x 390 x 590 mm | **00-51590**
13 kg | **289,-*** ▲



Deckel für Popcornbecher | 118 mm Durchmesser
Flachdeckel • Material PET • Transparent • Karton à 600 Stk.

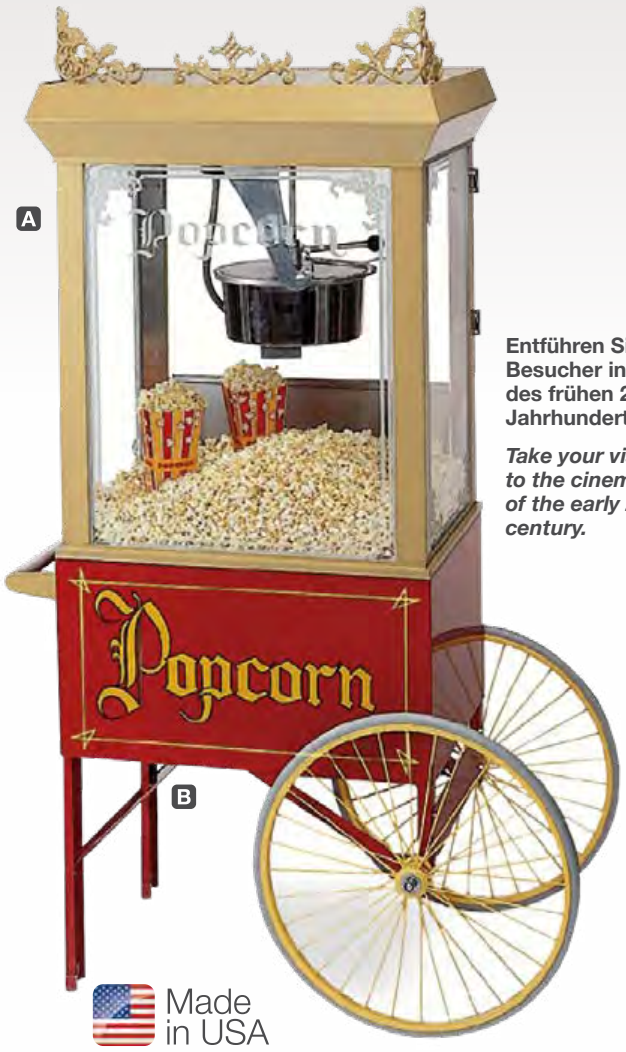
Lids for Popcorn Cups | Diameter 118 mm
Flat lid • Material PET • Transparent • Box of 600 pcs.

590 x 390 x 586 mm | **00-51591**
12 kg | **169,-*** ▲

POPCORN & ZUCKERWATTE

POPCORN & COTTON CANDY





Entführen Sie Ihre Besucher ins Kino des frühen 20. Jahrhunderts.

Take your visitors to the cinema of the early 20th century.

A Popcornmaschine Nostalgie Cinema

Popcorn Maker Nostalgia Cinema

Verzaubern Sie Ihre Gäste mit dieser wunderschönen Popcornmaschine im Vintage-Design • Aufwendig geätzte Glasdekorationen • Goldene Dekoelemente für den perfekten Nostalgie-Look • Rahmen aus lackiertem Aluminium • Edelstahlkessel, nicht beschichtet, kann zur Reinigung entnommen werden • Zubereitung ca. 3 Minuten pro Füllung • Bodenheizung • Wärmelampe • Optionaler Unterwagen nicht im Lieferumfang enthalten

Enchant your guests with this beautiful vintage design popcorn machine • Elaborately etched glass decorations • Golden decorative elements for the perfect nostalgia look • Frame made of painted aluminum • Stainless steel kettle, not coated, can be removed for easy cleaning • Preparation approx. 3 minutes per charge • Warming base • Warming lamp • optional cart not included

12-14 Oz / 340-400 g | 230 V / 1,43 kW
765 x 575 x 1145 mm | 51 kg ✱
00-51545 | **3498,-***

B 2-Rad-Unterwagen mit Tür auf der Rückseite
Cart with 2 wheels *with door on the back*

1100 x 655 x 845 mm | 30 kg ✱
00-51546 | **1298,-***

Das 1000%-Produkt: Bei kaum einem anderen Snack ist die Gewinnspanne so hoch wie bei Popcorn. Ein bisschen Mais und Fett. Ansonsten ist die Tüte hauptsächlich mit Luft gefüllt. Aus gutem Grund wird Popcorn deshalb das „1000%-Produkt" genannt!

The 1000%-Product: There is hardly another snack with a profit margin comparable to popcorn. A little bit of corn and fat. Besides the popcorn bag mainly contains air. Therefore popcorn is called the „1000%-product" for a good reason!



Popcorn-Fett

Popcorn Fat

Karton mit 40 Riegeln à 250 g
box with 40 packages à 250 g

00-51513-01 | **155,-*** ▲



Popcorntüten

Popcorn Bags

ca. 1 Liter	**1000x**	**00-51510**	**174,-*** ▲
ca. 3 Liter	**500x**	**00-51511**	**124,-*** ▲

1 Oz (28,35 g) Popcornmais ergibt 1 kleine Portion von ca. 1 Liter (ca. 30 g) Popcorn

1 Oz (28.35 g) of sweetcorn makes 1 little portion of approx. 1 liter (approx. 30g)

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*

Zuckerwattemaschine Econo Floss
Cotton Candy Machine Econo Floss

Gehäuse Edelstahl • Geschwindigkeit regelbar • Motor und Heizung separat schaltbar • einfacher Spinnkopf • Aluminiumwanne Ø 650 mm inkl. Fangnetz • ca. 2-3 Portionen pro Minute • einfach zugängliche Transportsicherung an den Seiten • Haube nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • regulator for speed • motor and heating separately switchable • single spinner head • aluminium bowl Ø 650 mm incl. net • approx. 2-3 portions per minute • easy accessible transport locks at the sides • cover not included

230 V / 1,08 kW | 660 x 660 x 440 mm | 20 kg ✱
Made in USA | # 00-51551 | € 2199,-*



TOP PRODUKT

Zuckerwattemaschine X-15 Whirlwind
Cotton Candy Machine X-15 Whirlwind

Gehäuse Edelstahl • Geschwindigkeit regelbar • Motor und Heizung separat schaltbar • doppelter Spinnkopf aus Aluminium • Spannungsmesser • Aluminiumwanne Ø 650 mm inkl. Fangnetz • ca.
6 Portionen pro Minute • Haube nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing • regulator for speed • motor and heating separately switchable • double aluminium spinner head • voltmeter • aluminium bowl Ø 650 mm incl. net • approx. 6 portions per minute • cover not included

230 V / 1,8 kW | 660 x 765 x 485 mm | 35 kg ✱
Made in USA | # 00-51552A | € 3580,-*



Zuckerwattestäbe
Cotton Candy Sticks



Länge *Length*		#	€
380 mm	1200x	**01-51556**	**49,-*** ▲
380 mm	4800x	**01-51554**	**169,-*** ▲
280 mm	5000x	**01-51553**	**145,-*** ▲

1 kg Zucker ergibt ca. 40 Portionen Zuckerwatte
1 kg of sugar makes approx. 40 portions of cotton candy

Zuckerwatte Farb-Aroma
Cotton Candy Coloured Flavours

Lieferung im Kunststoffbehälter • Behälter à 500 g färbt ca. 100 kg Zucker / 4000 Portionen • Mindestabnahme: 6 Behälter nach Wahl

Delivery in a plastic jar • Jar of 500 g colours approx. 100 kg sugar / 4000 portions • Minimum order quantity: 6 jars of choice



			#	€
Waldmeister	*Wood Ruff*	400 g	**01-51560-01**	**61,-*** ▲
Heidelbeer	*Blueberry*	400 g	**01-51564-01**	**61,-*** ▲
Kirsche	*Cherry*	400 g	**01-51565-01**	**61,-*** ▲
Zitrone	*Lemon*	400 g	**01-51568-01**	**61,-*** ▲

Acrylglashaube
Acrylic Cover

für X-15 Whirlwind und Econo Floss • Hauben ähnlich der Abbildung

for X-15 Whirlwind and Econo Floss • covers similar to illustration

Ø 650 x 320 mm | 4 kg
01-51552 | € 488,-* ▲

Verkaufswagen Zuckerwatte
Cart for Cotton Candy

für Econo Floss • Maschine ist unter der Tischplatte versenkt • Maschine und Haube nicht im Lieferumfang enthalten

for Econo Floss • machine base is sunk below counter top • machine and cover not included

850 x 650 x 715 mm | 20 kg ✱
00-51558 | € 1198,-*



Made in USA

SCHOKOLADE
CHOCOLATE





Schokoladenschmelzer
Chocolate Melters

Edelstahlbehälter - herausnehmbar • mit Deckeln • der Boden und die Seiten werden beheizt • Kunststoffgehäuse • trockenbeheizt • 0° bis 46°C regelbar • inkl. GN-Behälter

stainless steel container - removable • with lids • bottom and side of the container are heated • plastic casing • dry-heated • adjustable 0° up to 46°C • incl. GN containers



A	**1,5 Liter**	GN 1/6 x 100 mm	230 V / 80 W	260 x 225 x 125 mm	2 kg	**05-40813**	**417,-***
B	**4x 1,5 Liter**	4x GN 1/6 x 100 mm	230 V / 320 W	760 x 250 x 130 mm	4,7 kg	**05-40814**	**935,-***
C	**3,5 Liter**	GN 1/3 x 100 mm	230 V / 80 W	410 x 235 x 140 mm	3 kg	**05-40815**	**523,-***
D	**6 Liter**	GN 1/2 x 100 mm	230 V / 130 W	400 x 315 x 140 mm	5,2 kg	**05-40816**	**627,-***
E	**9 Liter**	GN 2/3 x 100 mm	230 V / 200 W	435 x 385 x 140 mm	6 kg	**05-40817**	**799,-***



Schokowärmer
Chocolate Warmer

1,8 Liter Inhalt • max. 30° bis 40°C • trockenbeheizt
1.8 liters capacity • max 30 up to 40°C • dry-heated

2 Liter
230 V / 400 W | Ø 170 x h 200 mm | 2 kg
Made in Europe | **05-40810** | **362,-***



Marchebanio
Marchebanio

Bain-Marie • inkl. herausnehmbarem Edelstahlbehälter 1/3 GN x 150 mm Tiefe • mit Deckel • Gehäuse Edelstahl

bain marie • incl. removable Stainless steel container 1/3 GN x 150 mm depth • with lid • stainless steel casing

5 Liter | GN 1/3 x 150 mm
230 V / 750 W | 415 x 210 x 200 mm | 3,5 kg
Made in Europe | **05-00320** | **619,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Sephra CF44RC Transformer | **Sephra CF34R Montezuma** | **Sephra CF27R Aztec** | **Sephra CF23R Cortez**

Sephra Schokobrunnen

Edelstahl • sehr geräuscharmer Direktantrieb • Aufbau geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine • Becken für eine einfache Reinigung entnehmbar • QuickSet Aufbausystem • elektronische Temperatursteuerung • inkl. doppelwandiger Polymer-Transportbox (Model CF27R, CF34R und CF44RC mit 2 separaten Boxen für Basis und Turm)

Sephra CF44RC Transformer: Modularer Aufbau mit 86 cm oder sogar 112 cm. So bietet die Krönung unseres Sortiments von Sephra den Blickfang für alle großen Events. **Sephra CF34R Montezuma:** Besonders vielseitig einsetzbares Modell für alle Gelegenheiten. **Sephra CF27R Aztec:** Perfekt für kleine bis mittlere Veranstaltungen. Bei größeren Events die ideale Ergänzung, um verschiedene Schokoladensorten anzubieten. **Sephra CF23R Cortez:** Ideal für den mobilen Einsatz von Catering und Partyservice oder für Stände auf Märkten. Auch für kleine Events oder als Akzent zu größeren Brunnen.

Sephra Chocolate Fountains

stainless steel • very silent direct drive • tower and tiers suitable for cleaning in the dishwasher • basin removable for an easy cleaning • QuickSet assembly • electronic temperature control • incl. double-wall polymer travel case (model CF27R, CF34R und CF44RC with 2 separate cases for base and tiers)

Sephra CF44RC Transformer: *Modular structure with 86 cm or even 112 cm height. The biggest premium fountain completes our Sephra range and is dedicated for the use at large luxury events.* **Sephra CF34R Montezuma:** *Very versatile model for all occasions.* **Sephra CF27R Aztec:** *Perfect for small and medium events. At larger occasions the ideal addition to offer different kinds of chocolate.* **Sephra CF23R Cortez:** *Ideal for the mobile catering business or for stands on markets and festivals. Suitable for small events or in contrast to to larger chocolate fountains.*

	Kapazität *capacity*					#	€
CF44RC Transformer	6,3 - 10 kg	150-250 Gäste | *guests*	230 V / 810 W	Ø 470 x h 860/1120 mm	47 kg	**05-51023**	**7498,-*** ▲
CF34R Montezuma	5,4 - 10 kg	150-250 Gäste | *guests*	230 V / 810 W	Ø 470 x h 860 mm	43 kg	**05-51022**	**6498,-*** ▲
CF27R Aztec	2,7 - 5 kg	75-150 Gäste | *guests*	230 V / 510 W	Ø 380 x h 690 mm	24,3 kg	**05-51021**	**4798,-*** ▲
CF23R Cortez	2 - 3 kg	50-75 Gäste | *guests*	230 V / 390 W	Ø 315 x h 590 mm	20 kg	**05-51020**	**2998,-*** ▲

Hygiene- und Windschutz
Hygienic and Wind Protection

perfekt für den Einsatz draußen • 360° Schutz • magnetisch schließende Tür • Acrylglas

perfectly suitable for outdoor application • 360° protection • magnetic closing door • acrylic glass



	#	€
CF23R	**06-51020**	**656,-*** ▲
CF27R	**06-51021**	**729,-*** ▲
CF34R/44RC	**06-51022**	**1111,-*** ▲

WEIHNACHTSMARKT

CHRISTMAS MARKET





Made in Europe

TopShot

exaktes Dosieren von 2 cl • Dosieren in hoher Taktfolge: Nur 5 Sekunden pro Shot (bei 18°C, bei Minusgraden ca. 7-9 Sekunden) • ideal für heiße Schnäpse und Liköre wie Eierlikör, Heiße Witwe, Slibowitz, Marillen-, Bratapfel- und Kirschliköre oder Wein- und Whiskyliköre • 1,5 Liter Fassungsvermögen • kompakt und platzsparend • flexible Temperatureinstellung bis ca. 65°C • Schnell einsatzbereit: Nur ca. 2 Minuten Vorheizzeit • einhändige Bedienung • einfache Reinigung • Durchlauferhitzer: Das Getränk wird erst beim Zapfen erhitzt, der Behälter bleibt kalt • optional ohne Standfuß einsetzbar: Befestigung an Theke, Regal oder Tischkante möglich • Gehäuse und Standfuß aus poliertem Aluminium, rot eloxiert • Dosierventil und Abtropfblech aus Edelstahl

precise dosage of 2 cl • high-speed dosing: Only 5 seconds per shot (at 18°C, at sub-zero temperatures approx. 7-9 seconds) • ideal for hot liqueurs and spirits such as eggnog, slivovitz, apricot liqueurs, cherry liqueurs or wine and whisky liqueurs • capacity of 1.5 liters • compact and space-saving • flexible temperature setting up to approx. 65°C • quickly ready for use: Only approx. 2 minutes preheating time • one-handed operation • easy cleaning • flow heater: The beverage is only heated when it is tapped, the container remains cold • optionally usable without stand: Mounting to counter, shelf or table edge possible • housing and base made of polished aluminum, red anodized • dosing valve and drain pan made of stainless steel

1,5 Liter | 230 V / 1,65 kW | 9,1 kg

120 x 195 x 605 mm | **# 05-70338** | **€ 1549,-*** ▲

Es gibt Eierlikör, der beim schnellen Erhitzen andickt. Sollte dies geschehen, probieren Sie eine andere Marke. Mit den meisten Sorten gibt es keine Probleme. Verwenden Sie nur dünnflüssigen Eierlikör! Es kann keine Gewährleistung für die Kompatibilität mit allen Eierlikören gegeben werden.

There are some eggnogs that may thicken through the quick heating up. If this happens, try another brand. With the most brands there are no issues. Use only low-viscosity eggnog! We can not give a guarantee for the compatibility with all liqueurs.

Pflegeset | Maintenance Kit

Pflegeanleitung • 3 Bürsten • 8 EPDM O-Ring-Dichtungen • 2 Überlaufdichtungen • 2 Spritzen zum Spülen der Kanäle • 1 Winkelschraubendreher

manual • 3 brushes • 8 EPDM ring sealings • 2 overflow sealings • 2 syringes for flushing the pipes • 1 offset screwdriver

 # 06-70338-02 **€ 111,-*** ▲



Dosiereinheit für 4 cl
Dosing Unit for 4 cl

 # 06-70338-00

€ 37,-* ▲



Reinigungsset | Cleaning Kit

Zweiter Behälter für den Reinigungsvorgang • Ausführliche Reinigungsanleitung • 2 Spritzen zum Spülen der Lüftungskanäle

Second container for the cleaning process • Detailed cleaning instructions • 2 syringes for flushing the air ducts

 # 06-70338-01 **€ 111,-*** ▲

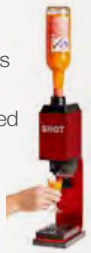


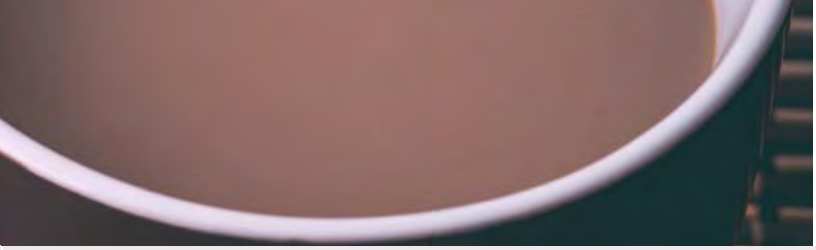
Flaschenadapter | Bottle Adapter

Likörflaschen mit einem PP 31,5 Schraubverschlus können direkt auf den Portionierer gesetzt werden

Liquor bottles with a PP 31.5 closure can be placed directly onto the dispenser

 # 06-70338-03 **€ 89,-*** ▲





Neumärker®
since 1894

Made in Europe

Chocolady

Für heiße Schokolade • Patentierter Antihaft-Behälter • Einzelteile zur einfachen Reinigung abnehmbar • Das Rührwerk gewährleistet eine gleichmäßige Konsistenz und verhindert das Absetzen von Teilen • Wärmeisolierte Bain-Marie mit Wasserstandanzeige für eine gleichmäßige Wärmeverteilung verhindert das Anbrennen von Getränken • Sicherheitssystem bei Wassermangel • Thermostatische Regelung • Verstopfungssicherer Spezialhahn • Verbesserte Dichtung und stabilere Verschlusshebel • Große Tropfschale mit Füllstandanzeiger • Rutschfeste Füße

For hot chocolate • Patented non-stick container • Single parts removable for easy cleaning • The stirrer ensures a uniform, lump-free consistency • Heat-insulated bain marie with filling level indicator for an even heat distribution prevents a scorching of beverages • Safety system at water shortage • Thermostatic temperature control • Special anti-clogging tap • Improved gasket and stronger snap closures • Large drip tray with filling level indicator • Non-slip feet





5 Liter	***5 liters***	230 V / 1 kW	Ø 260 x h 470 mm	9 kg	**05-70094**	**718,-***
10 Liter	***10 liters***	230 V / 1 kW	Ø 260 x h 550 mm	9,5 kg	**05-70095**	**752,-***



NEU
NEW



Neumärker's Glühzwerg 10 Liter Bag-in-Box Glühwein

Verzaubern Sie Ihre Gäste mit Neumärker's Glühzwerg - der neue, hochwertige Glühwein für Weihnachtsmärkte und Gastronomie.

Durch ausgesuchte Weine und die feine Würze von Zimt, Nelken, Orangen und Zitronen entfaltet Neumärker's Glühzwerg einen vollmundigen Geschmack und ist dabei nicht zu süß, so dass er auch anspruchsvollste Genießer begeistert. Die praktische Bag-in-Box Verpackung mit 10 Litern Inhalt ermöglicht Ihnen eine einfache Handhabung und Lagerung. Ready-to-use: Kann direkt mit der heißen Spitze verwendet werden. Alkoholgehalt ca. 8,7 % vol.

185 x 185 x 345 mm | **#** **00-70354**

10,5 kg | **€** **25,99*** ▲

GLÜHWEIN
MULLED WINE



Unsere Nr.1 für Glühwein

bis zu 500 Portionen
à 200 ml pro Stunde

Our No.1 for Mulled Wine

up to 500 portions
à 200 ml per hour

TOP PRODUKT

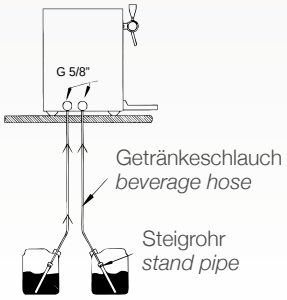
Made in Germany



Heiße Spitze Glühweindurchlauferhitzer
Hot Point Mulled Wine Flow Heater

Glühweindurchlauferhitzer • Tropfschale • Regler 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter elektrischer Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohren • weinrot pulverbeschichtetes Edelstahlgehäuse

mulled wine flow heater • drip tray • thermostat 35°-85°C • 100 l/h tapping output • ready to use after 5 min. • with integrated electric pump • incl. beverage hoses and stand pipes • ruby red powder-coated stainless steel casing



A Heiße Spitze II	***Hot Point II***	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 520 x 465 mm	30 kg ✱	**00-70342 K**	**2779,-***
B Heiße Spitze III	***Hot Point III***	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 520 x 465 mm	30 kg ✱	**00-70344 K**	**3099,-***



Siebhülse für Glühweindurchlauferhitzer
Filter Sleeve for mulled wine flow heater

Die Siebhülse filtert beim Ansaugen Partikel aus dem Getränk • Das Eindringen von festen Partikeln in die Pumpe der Durchlauferhitzer wird verhindert • Die Pumpen werden vor Beschädigung geschützt und die Lebensdauer der Geräte verlängert • **Pro Getränkeleitung wird eine Siebhülse benötigt** • Die Siebhülse wird einfach an jedem Ansaugrohr befestigt • Lieferumfang: Siebhülse, Schlauchklemme, 2 Dichtungsringe (1x Ersatz)

*The sleeve filters particles out of beverages during suction • The filter prevents the intrusion of solid particles into the pump of the flow heater • The pumps are protected from damage and the service life of the appliances is extended • **One filter is required for each beverage pipe** • The sleeve is simply attached onto each pipe • Scope of delivery: filter sleeve, hose clamp, 2 sealing rings (1x replacement)*

1 Stück / *1 piece* | **9-70340-19** | **15,50*** ▲

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Heiße Spitze Evo
Hot Point Evo

Bis zu 3 Getränke mit jeweils 3 unterschiedlichen Portionsgrößen programmierbar (z.B. 280 ml Glühwein mit 2 cl Schuss Amaretto). Genaues Monitoring: Wieviel wurde verkauft, wie viel wurde ausgeschenkt?

Up to 3 various drinks with 3 different portion sizes each programmable (280 ml mulled wine with 2 cl extra amaretto e.g.) Precise monitoring: How much was sold, how much was served?



Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • 3 Getränkeleitungen mit je 3 programmierbaren Portionsgrößen • genaue Portionierung fest vordefinierter Mengen • Farbdisplay mit Touch-Funktion (zur Anzeige und Einstellung) • erweiterte Informationen für Betreiber (Portionszähler, Fehlerspeicher, u.a.) • prozessorgesteuerte Temperaturregelung (einheitliche Soll-Temperatur individuell einstellbar) • Einstellung von Pumpengeschwindigkeit und Zapfleistung • geeignet für Glühwein, Kakao von Naarmann, Jagertee, Tee, Julischka... • höhenverstellbare Tropfschale • Temperaturbereich 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter elektrischer Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohren • weinrot pulverbeschichtetes Edelstahlgehäuse

mulled wine flow heater with heated taps • 3 beverage lines with 3 programmable portion sizes each • precise dispensing of predefined amounts • colour display with touch function (display and settings) • extended information for operators (portion counter, fault memory, etc.) • processor-controlled temperature control (uniform set temperature individually adjustable) • adjustment of pump speed and dispensing • suitable for mulled wine, Naarmann hot chocolate, Jagertee, tea, Julischka ... • height-adjustable drip tray • temperature range 35°-85°C • 100 l/h tapping output • ready to use after 5 min. • with integrated electric pump • incl. beverage hoses and stand pipes • ruby red powder-coated stainless steel casing

Heiße Spitze Evo	***Hot Point Evo***	100 Liter/h	400 V / 9 kW	292 x 515 x 490 mm	30 kg ✱	**00-70357**	**5999,-***

Reinigungsmittel Profi
Cleaning Agent Fit

Zur 7-14 tägigen Reinigung und Desinfektion beim Ausschank alkoholhaltiger Getränke (Glühwein, Jagertee u.a.) • Zur täglichen Reinigung und Desinfektion beim Ausschank milch- und eiweißhaltiger Getränke (z.B. Kakao) • Entspricht DIN 6650-6 • Inhalt 50 Portionsbeutel • Für alle Heiße Spitze Geräte • Die Reiniger für die Heiße Spitze werden mit Wasser angemischt und bei geringster Temperatureinstellung wie ein Getränk über die Pumpen angesaugt. Nach der Einwirkzeit von 15-20 Minuten ist die Anlage solange mit Trinkwasser (min. 5 l pro Leitung) zu spülen, bis das Reinigungsmittel völlig entfernt ist.

For the cleaning and desinfection every 7-14 days when used to serve alcohol-containing beverages (mulled wine, Jagertee e.g.) • For the daily cleaning and desinfection when used to serve milk and protein containing beverages (hot chocolate e.g.) • In accordance to DIN 6650-6 • Contains 50 portions • For all Hot Point units • The cleaning agents for the Hot Point are mixed with water and pumped like a drink into the unit. After the reaction time of 15-20 minutes, the system must be rinsed with drinking water (min. 5 l per line) until the cleaning agent is completely removed.

50 Portionen | **01-70344K-02** | **109,-*** ▲

HEIßGETRÄNKE
HOT BEVERAGES





Made in Germany

Glühweinfass
Mulled Wine Barrel

Glühweindurchlauferhitzer mit beheizten Zapfhähnen • mit elektrischer Pumpe • Tropfschale • Regler 35°-85°C • 100 l/h Zapfleistung • zapfbereit in 5 Min. • mit integrierter Förderpumpe • inkl. Getränkeschläuche und Steigrohre • mit 2 Zapfhähnen • Kunststoffgehäuse

mulled wine flow heater with heated taps • *with electric pump • drip tray • thermostat 35°-85°C • 100 l/h tapping achievment • ready to use after 5 min. • with integrated pump • incl. beverage hoses and stand pipes • with 2 taps • plastic casing*

100 Liter/h | 400 V / 9 kW
308 x 580 x 445 mm | 30 kg ✱
00-70350 | **2655,-***



Glühwein- und Heißwasserkessel
Mulled Wine and Hot Water Kettle

30 Liter Inhalt • Edelstahltopf • Boden, Hahn und Griffe hochwertiger Kunststoff • Glasdeckel • Temperatur 30° - 110°C • inkl. einsetzbarem Bodenrost für die Verwendung als Einkochtopf • Warmhaltedeckel nicht im Lieferumfang enthalten

30 liters capacity • stainless steel pot • bottom, tap and handles high quality plastic • glass lid • temperature 30° - 110°C • incl. grid to insert as bottom for glasses when used as boiling water canner • cup warming lid not included

30 Liter | Ø 450 x h 520 mm | 6,1 kg
230 V / 1,8 kW | **00-70447** | **249,-***

Warmhaltedeckel für Tassen für ca. 10-15 Tassen
Cup Warming Lid *for approx. 10-15 cups*

Ø 400 x h 39 mm | **01-70447-00** | **35,-*** ▲



Optional mit praktischem Warmhaltedeckel
Optional with convenient cup warming lid

SELF SERVICE



Neumärker®
since 1894

Glühwein- und Heißwasserkessel Modern Winter

Mulled Wine and Hot Water Kettle Modern Winter

Mattschwarz beschichtetes Edelstahlgehäuse • Stilvolle Polypropylen-Griffe und Deckel • Einzigartiges tropffreies Armaturendesign mit integriertem Messglas • Magnetisch befestigte Auffangwanne: Kann ohne Anheben oder Verschütten entfernt werden • Zum Erhitzen und Warmhalten • Die Kontrollleuchte signalisiert das Ende des Aufheizvorgangs oder die Notwendigkeit einer Entkalkung

Matt black coated stainless steel body • Stylish polypropylene handles and lid • Unique drip-free faucet design with integrated measuring glass • Magnetically attached drip tray: Removal without lifting or spilling • For heating and keeping warm • The pilot light indicates the end of the heating process or the need for descaling



9 Liter	230 V / 950 W	307 x 330 x 450 mm	2,4 kg	**05-10549N**	**179,-***
16 Liter	230 V / 1,65 kW	357 x 380 x 502 mm	3,2 kg	**05-10550N**	**265,-***

SELF SERVICE

Glühwein- und Heißwasserkessel

Mulled Wine and Hot Water Kettle

Erhitzen und Warmhalten von Glühwein, Wasser, Kaffee oder Tee • Aufwärmzeit für 9 Liter ca. 25 Minuten, für 18 Liter ca. 55 Minuten • Stufenlos regelbar 30-99 °C • Trockenkochschutz • Edelstahl • Für Selbstbedienung geeignet

Heating and warm-keeping of mulled wine, water, coffee or tea • Heating-up for 9 liters approx. 25 minutes, for 18 liters approx. 55 minutes • Continuously adjustable up to 30-99 °C • Running dry protection • Stainless steel • Suitable for self-service



9 Liter	230 V / 2,2 kW	340 x 227 x 468 mm	3,1 kg	**05-10548N**	**139,-***
18 Liter	230 V / 2,2 kW	387 x 267 x 595 mm	3,9 kg	**05-10547N**	**235,-***

SELF SERVICE

HEIßGETRÄNKE
HOT BEVERAGES





TOP PRODUKT

Profi-Milchaufschäumer
Professional Milk Frother

Thermobloc-Element: kontinuierlicher Dampf wird durch genug Leistung erzeugt, um Milch in ca. 1 Minute aufzuschäumen • 1 Liter Wasserbehälter • leistungsstarke Pumpe für starke Dampfentwicklung • Kontrolleuchten • Entkalkungsfunktion • Wasserfilter • Wassermangelanzeige • inkl. Milchkanne • inkl. Thermometer • Tropfschale

Thermobloc element: continuous steam provides power to heat milk in approx. 1 minute • 1 liter water container • powerful pump for plentiful steam • pilot lights • descale function • water filter • low water indicator • incl. milk jug • inkl. thermometer • drip tray

1 Liter | 230 V / 1,45 kW | 5,6 kg

140 x 310 x 345 mm | **# 05-70252** | **€ 529,-***

Ersatz-Wasserfilter 6 Stk. **06-70252-00**
Spare Water Filters 6 pcs **50,-* ▲**





Induktions-Milchaufschäumer
Induction Milk Frother

in 80-90 Sekunden heiße, cremige oder fest aufgeschäumte Milch • 3 Temperaturstufen (kalt, 65°C, 70°C) • inkl. 1 Mixscheibe für Mikromilchschaum und 2 Scheiben für festen Schaum • Mixer werden magnetisch ohne Achse durch den Kannenboden angetrieben (leichte Reinigung und absolute Dichte) • Induktion mit Kontaktschalter für Kanne und automatischer Abschaltung (verhindert Anbrennen der Milch) • für 150-400 ml Milch • kein Vorwärmen der Milch notwendig • Edelstahl mit Kunststoffdeckel • Becher, Deckel und Mixscheiben spülmaschinengeeignet

80-90 seconds for hot, creamy or stiff milk froth • 3 temperature levels (cold, 65°C, 70°C) • incl. 1 mixer for fine-pored milk froth and 2 mixers for stiff froth • mixers are driven magnetically without a spindle through jug bottom (easy cleaning and absolutely leak-save) • induction with contact switch for jug and automatic shutoff (prevents the milk from burning) • for 150-400 ml milk • no preheating of the milk neccessary • stainless steel with plastic lid • jug, lid and mixers suitable for dishwasher cleaning

150-400 ml | 230 V / 600 W | 1 kg

125 x 150 x 180 mm | **# 00-70256** | **€ 119,90***

Isolierkanne
Insulated Jug

Kapazität 2 Liter • Edelstahl und Kunststoff

2 liters capacity • stainless steel and plastic

2 Liter

 # 01-70272 **€ 49,-***



Iso-Dispenser
Iso Dispenser

für Heiß- und Kaltgetränke • Gehäuse aus Edelstahl • Deckel und Füße aus Kunststoff schwarz • Kapazität 9 Liter • für Becher bis 95 mm Höhe

For hot and cold drinks • Stainless steel casing • Black plastic lid and feet • Capacity 9 liters • For cups up to 95 mm height

9 Liter

 # 00-70249N **€ 54,-***



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Klein und fein: Mit hochqualitativen Komponenten und integriertem Wassertank ist die Dolce Vita eine platzsparende und flexible Lösung für guten Kaffee in Café, Bar, Restaurant oder beim Catering.

Small and smart: With high-end components and an integrated water tank, the Dolce Vita is a space-saving and flexible solution for good coffee in cafés, bars, restaurants or catering.



Made in Europe

Gastro Kaffeemaschine Siebträger Dolce Vita

Catering Coffee Maker Portafilter Dolce Vita

Gehäuse Edelstahl • Rück- und Seitenwände aus 3 mm starkem Aluminium • Seidenmatt schwarz lackiert • Siebträger Ø 57 mm • Hanhart-Chronometer • Traditionelle E61 Brühgruppe • Single Boiler Kessel 2 Liter • Pressostat • Dampflanze 360° • Wasserhahn 360° • Wassertank 3 Liter

Stainless steel casing • 3 mm thick aluminium back and side panels • Satin black finish • Portafilter Ø 57 mm • Hanhart chronometer • Traditional E61 brew group • Single boiler kettle 2 liters • Pressostat • Steam lance 360° • Water tap 360° • Water tank 3 liters

230 V / 1,85 kW | 337 x 440 x 400 mm | 26 kg

 # 05-70211 | **€ 2599,-***

Santos On-Demand Silent Coffee Grinder #55

Automatische Mühle mit Portionierer für Siebträger • Perfekt für traditionelle Espresso-Maschinen mit 1, 2 oder 3 Brühgruppen • Bei Bedarf immer frisch gemahlen • Vollautomatisch: Die genaue Kaffeemenge für 1 oder 2 Espressi wird direkt ausgegeben, wenn der Filterhalter erkannt wird • Schnell: Ausgabe von 1 Dosis in weniger als 1 Sekunde • Hochqualitative Mahlscheiben Ø 63,5 mm • Äußerst Geräuscharmer Betrieb mit nur 63 dB • Zuverlässiger Induktionsmotor, der auch intensiver gewerblicher Anwendung gewachsen ist • Fülltrichter für ca. 1 kg Kaffeebohnen • Gehäuse lackierter Aluguss • Inkl. 3 Tamper für Siebträger Ø 53, 55 und 57 mm • Durchschnittliche Leistung ca. 25 kg/Stunde

Automatic grinder with portioner for portafilters • Perfect for traditional espresso machines with 1, 2 or 3 brewing groups • Coffee is always freshly ground when needed • Fully automatic: The exact amount of coffee for 1 or 2 espressos is dispensed directly when the filter holder is detected • Fast: Dispenses 1 portion in less than 1 second • High-quality grinding disks Ø 63.5 mm • Extremely quiet operation at only 63 dB • Reliable induction motor that can withstand intensive commercial use • Hopper for approx. 1 kg coffee beans • Painted cast aluminium housing • Incl. 3 tampers for portafilters Ø 53, 55 and 57 mm • Average output approx. 25 kg/hour

230 V / 1,1 kW | 198 x 397 x 577 mm | 15 kg

 # 05-70267 | **€ 1555,-***



Made in Europe





WASSER KOCHEN IN BESTZEIT
BEST TIME AT BOILING WATER

Dualit Classic Wasserkocher
Dualit Classic Kettle

Flüsterleise: Perfekt für Buffet und Gastraum • Elegantes Design einer klassischen Teekanne • Polierter Edelstahl • Kapazität bis zu 1,7 Liter • Abnehmbarer Kalkfilter • Automatischer Trockenlauf • Überhitzungsschutz • Zweifache Füllmengenmarkierung • Besonders kurze Aufheizzeit • Kabellose Kanne kann zum Einschenken vom Sockel genommen werden • Kanne auf Sockel 360° drehbar

Whisper-quiet: Perfect for buffet and dining room • Elegant design of a classic teapot • Polished stainless steel • Capacity up to 1.7 liters • Removable limescale filter • Automatic dry running protection • Overheating protection • Double filling level marking • Particularly short heating time • Cordless pot can be removed from the base for pouring • Can be rotated 360° on the base

240 x 150 x 280 mm | 1,6 kg

 # 05-50430 | **€ 279,-***



Buffet mit Stil! Das klassische Retro-Design passt perfekt zu den ikonischen Dualit-Toastern auf Seite 206.

Buffet with style! The classic retro design matches the iconic Dualit toasters on page 206 perfectly.



Samoware
Samowars

Hochwertiger Edelstahl • Großer Wasserbehälter mit Ablasshahn und abnehmbares Kännchen für Teekonzentrat • 1 Heizspirale zum schnellen Aufheizen und 1 zusätzliche Heizspirale für die energiesparende Warmhaltefunktion • Automatisches Umschalten auf Warmhaltefunktion beim Erreichen des Siedepunktes • Stufenlos regulierbares und energiesparendes Thermostat • Überhitzungsschutz • Ablasshahn mit Kalkfilter • Stärke des Tees kann von Tasse zu Tasse individuell bestimmt werden • Inkl. Teesieb

High quality stainless steel • Big water container with tap and removable tea pot for tea concentrate • 1 heating coil for quick heating up and 1 additional heating coil for the energy-saving warm-keeping mode • Automatic switch to warm-keeping mode when reaching the boiling point • Continuously adjustable and energy-saving thermostat • Overheating protection • Tap with anti-scale filter • The strength of the tea can be prepared individually • Incl. tea strainer

					#	€
Samowar Rebecca	5 Liter + 1,3 Liter	230 V / 1,3 kW + 0,5 kW	370 x 280 x 600 mm	4,8 kg	**00-10132**	**759,-***
Samowar Royal	15 Liter + 2 Liter	230 V / 2,3 kW + 0,7 kW	470 x 400 x 733 mm	9,2 kg	**00-10122**	**2099,-***



Neumärker®
since 1894

Santos Gemüse- und Obst-Zentrifuge #68
Santos Centrifugal Juice Extractor #68

Weiterentwicklung der bekannten Zentrifugalentsafter: leistungsstärker, robuster und leichter zu reinigen • bis zu 140 Liter/Std. • extra weiter Zuführschacht Ø 79,5 mm • Edelstahlmesser • Ausgießer in 228 mm Höhe für Gläser und Kannen • patentiertes Ezy-Clean-System II: schnell zur Reinigung zerlegbare Einzelteile sitzen absolut dicht • Zentrifugalkorb mit Ø 0,5 mm-Perforation • Metallgehäuse aus Edelstahl und Aluminium • alle mit Nahrungsmittel in Kontakt kommenden Teile aus Edelstahl • Motor extrem leise • patentiertes System zum Ver- und Entriegeln schaltet automatisch zur Sicherheit die Stromzufuhr ab und bremst den Motor

further developement of the known centrifugal juicer: more powerful, more robust and easier to clean • up to 140 liters/h • extra wide feeding chute Ø 79.5 mm • stainless steel blade • drain in 228 mm height for glasses and jugs • patent-protected Ezy Clean System II: easy to demount parts fit absolutely not to leak out • centrifugal basket with Ø 0.5 mm perforation • body completely stainless steel and aluminium • all parts in contact with food are stainless steel made • motor extremely silent • patent-protected locking/unlocking system cuts the electric off and breaks the motor for your safety

230 V / 1,3 kW | 330 x 562 x 606 mm | 25 kg ✱
Made in Europe | **05-70290 N** | **3638,-***





Santos Spezial #50
Santos Special #50

mit Schnellverschluss • Befüllungseinsatz Ø 79 mm • alle Aufbauteile schraubenfrei zerlegbar ohne Werkzeug • Stößel, Deckel & Abfallbehälter aus Kunststoff • Sieb, Behälter und Motorgehäuse aus Edelstahl • 3000/3300 U/Min.

with clever quick-lock • filling insert Ø 79 mm • all parts dismountable without tools • pestle, lid & waste container made of plastic • Sieve, container and motor casing stainless steel made • 3000/3300 rpm

230 V / 800 W | 250 x 470 x 450 mm | 16 kg
Made in Europe | **05-70192** | **1958,-***



Juice Maker

Automatischer Tresterauswurf • Abfallbehälter • Einfüllschacht für ganze Früchte Ø 75 mm • ca. 60 kg Karotten/Std. • 6.300 U/Min.

automatic waste disposer • waste container • filling for whole fruits Ø 75 mm • approx. 60 kg carrots/h • 6300 rpm

230 V / 430 W | 310 x 190 x 380 mm | 4 kg
Made in Europe | **05-70195** | **509,-***

MIXER & BLENDER

MIXERS & BLENDERS





Made in Europe

Santosafe Blender #37

4 Liter Kunststoffaufsatz • stufenloser Geschwindigkeitsregler von 500 bis 18.000 U/Min. • prozessorgesteuerte Geschwindigkeit • Überhitzungs- und Blockierschutz • zur Reinigung leicht demontierbar • Hochleistungsmotor • auch für Eiswürfel geeignet • spezielle Gleitlager • patentiertes Verschlusssystem

4 liters polycarbonate container • infinitely variable speed control from 500 to 18000 rpm • processor controlled speed • overheating and blocking protection • easy dismountable for cleaning • heavy duty motor • special bush bearings • also suitable for ice cubes • patented locking system for lid and bowl

230 V / 1,55 kW | 240 x 303 x 590 mm | 11 kg

05-70763 N | **1438,-***



Made in Europe

Santos Bar Blender #33

1,25 Liter Kunststoffaufsatz • 12.000/16.000 U/Min. • zur Reinigung leicht auseinandernehmbar • spezielle Gleitlager

1.25 liters polycarbonate container • 12000/16000 rpm • easy dismountable for cleaning • special bush bearings

230 V / 600 W | 180 x 180 x 420 mm | 2,5 kg

		#	€
Anthrazit	*Anthracite*	**05-70768**	**499,-***
Chrom	*Chrome*	**05-70769**	**578,-***



TOP PRODUKT

Made in Europe

Santos Getränkemixer #54

Santos Drink Mixer #54

inkl. 2 Becher (1x Kunststoff + 1x Edelstahl) • Becher-Inhalt 675 ml • 8.000 bis 16.000 U/Min. • langlebiges Lager • belüfteter und überlastungsgeschützter Motor • Bechererkennung • inkl. 3 einfach zu wechselnde Rührer • zur Reinigung leicht auseinandernehmbar

incl. 2 cups (1x plastic + 1x stainless steel) • 675 ml cup capacity • 8000 to 16000 rpm • long lasting bearing • ventilated and overload protected motor • cup detection • incl. 3 easy changeable agitators • easy dismountable for cleaning

230 V / 120 W | 182 x 186 x 530 mm | 6 kg

		#	€
Schwarz	*Black*	**05-70764**	**599,-***
Gelb	*Yellow*	**05-70765**	**599,-***



Neumärker®
since 1894

Santos Brushless Blender #62

Äußerst geräuscharmer Betrieb mit nur 62 dB durch schalldämmende Schutzhaube, bürstenlosen Motor und Spezial-Pad unterhalb des Mixbehälters • Wechselnde Drehrichtung für noch bessere Leistung bei Eis und gefrorenen Früchten • Wartungsfreier Bürstenloser Motor mit besonders langer Lebensdauer und exzellenter Energieeffizienz • Ideal für Obst- und Gemüse-Smoothies, Milchshakes, Cocktails, Desserts, Frozen Coffee sowie das Zerstoßen von Eis • Direkte elektronische Steuerung des Motors: Hohe Leistung ohne Energieverluste • Einfach zu reinigendes, kratzfestes Bedienfeld • 30 vorprogrammierte Arbeitszyklen • Mehrstufige Programmierung individueller Zubereitungsschritte • Variable Geschwindigkeit 2500 U/Min bis 15000 U/Min. • Mixbehälter 1,4 Liter

Extremely quiet operation with only 62 dB due to sound-absorbing protective cover, brushless motor and special pad underneath the blender jar • Alternating direction of rotation for even better performance with ice and frozen fruits • Maintenance-free brushless motor with particularly long service-free life and excellent energy efficiency • Ideal for fruit and vegetable smoothies, milkshakes, cocktails, desserts, frozen coffee as well as crushing ice • Direct electronic control of the motor: High performance without energy loss • Easy-to-clean, scratch-resistant control panel • 30 pre-programmed work cycles • Multi-step programming of individual preparation steps • Variable speed 2500 rpm to 15000 rpm • Blender jar 1.4 liters



230 V / 3 kW | 200 x 247 x 440 mm | 9,4 kg

Made in Europe | **# 05-70770** | **€ 2048,-***

DUAL CRUSHING ACTION™



Barmixer Touch

Mit schalldämmender Schutzhaube: Bis zu 25% leiser als herkömmliche Mixer • Ideal geeignet zum Zerkleinern von Obst und Gemüse, Zubereiten von Smoothies, Cocktails und Desserts sowie Zerstoßen von Eis • Austauschbares titanbeschichtetes Edelstahlmesser • Digitales Touch Bedienfeld • 3 Leistungsstufen (8350 U/Min. bis zu 24800 U/Min. ohne Belastung) und Pulsfunktion • Timer • Schutzhaube aus Polycarbonat mit Schutzschalter: Der Mixer arbeitet nur, wenn die Schutzhaube komplett geschlossen ist • Abnehmbare 2,5 Liter-Kanne aus Polycarbonat, temperaturbeständig -40°C bis +90°C, mit Deckel • Überhitzungs- und Überspannungsschutz

With sound-absorbing protective cover: Up to 25% quieter than conventional blenders • Ideal for chopping fruits and vegetables, preparing smoothies, cocktails, desserts and crushing ice • Exchangeable titanium-coated stainless steel blade • Digital touch control panel • 3 power levels (8350 rpm up to 24800 rpm without load) and pulse function • Timer • Protective cover made of polycarbonate with circuit breaker: The mixer only works when the protective cover is completely closed • Removable 2.5 liter polycarbonate can, temperature resistant -40°C up to +90°C, with lid • Overheating and overvoltage protection

230 V / 1,68 kW | 252 x 258 x 547 mm | 9,7 kg

 # 05-70720 | **€ 698,-***

Manuelle Orangenpresse
Manual Orange Juicer

mit hochwertigem Scharnierdrucksystem • stabiler Fuß auf enthaltener Kunststoffplatte fixierbar • einfache Reinigung • auswechselbarer Formring aus schlagfestem Kunststoff

with high-grade hinged pressure system • solid base can be screwd onto included plastic board • easy cleaning • replaceable ring made of special impact-proof plastic



250 x 560 x 545/835 mm | 4,85 kg

 # 05-90107 | **€ 423,-***

ZITRUSPRESSEN

LEMON & ORANGE JUICERS





Santos Zitruspresse #11

Santos Lemon Squeezer #11

abnehmbarer Behälter leicht zu reinigen • Höhe des Ausgiessers 125 mm • inkl. 3 Presskegel • 20-40 Liter/Std.

removable bowl easy to clean • height of the spout 125 mm • incl. 3 removable squeezers • 20-40 liters/hour

230 V / 130 W | 200 x 300 x 350 mm | 5 kg

	#	€
NOVO DeLuxe Chrom	**05-70761**	**649,-***
Classic - since 1954	**05-70766**	**515,-***



Santos Zitruspresse #70

Santos Lemon Squeezer #70

Behälter abnehmbar • ca. 20 bis 50 Liter/Std. • Höhe des Ausgiessers 220 mm • hervorragend für das Unterstellen einer Karaffe • Motor startet mit Herunterdrücken des Hebels

removable squeezer • approx. 20-50 liters/hour • height of the spout 220 mm • suitable for putting a carafe below • motor starts by pushing down the lid

230 V / 275 W | 240 x 400 x 490 mm | 14 kg

 # 05-70767 | **€ 1228,-***



Santos Zitruspresse #52c

Santos Lemon Squeezer #52c

inkl. 3 Pressformen • Edelstahl-Auslauf und -Sieb • Spritzschutz Kunststoff • 1.500 U/Min. • 20-40 Liter/Std.

incl. 3 press forms • stainless steel drain and sieve • plastic splash-protection • 1500 rpm • 20-40 liters/hour

230 V / 230 W | 205 x 305 x 490 mm | 10 kg

 # 05-70173 | **€ 948,-***



Santos Zitruspresse #10c

Santos Lemon Squeezer #10c

abnehmbarer Behälter leicht zu reinigen • Gehäuse verchromt • Motor startet mit Herunterdrücken des Hebels • 30 Liter/Std.

removable bowl easy to clean • chromed casing • motor starts by pushing down the lid • 30 liters/hour

230 V / 230 W | 200 x 300 x 390 mm | 9 kg

 # 05-70760 | **€ 1078,-***



Neumärker®
since 1894

Orangensaftpresse SB Naranja
Automatischer Orangen-Entsafter für Selbstbedienung

Orange Juicer SB Naranja
Automatic Orange Juicer for Self-Service

Kompakte SB-Lösung für das Abfüllen von frisch gepressten Orangensaft: Selbstbedienung für Ihre Kunden. Ideal für Lebensmittelmärkte • Automatisches Starten und Stoppen des Entsaftens durch Bedienung des Zapfhahns • Unterbau für Abfalleimer • Durch Abfallschächte werden die Schalen der gepressten Orangen in den Unterbau geführt • Platzsparend und sauber • Gehäuse Edelstahl • Vorratsbehälter für ca. 12 kg Orangen • automatische Abschaltsensoren • Orangen-Ø bis 80 mm • optionales Flaschenregal nicht im Lieferumfang enthalten

Compact self-service solution for filling freshly squeezed orange juice: Self-service for your customers. Ideal for food markets • Automatic start and stop of juicing by operating the tap • Base for waste • Waste chutes transport the peels of the squeezed oranges into the base • Space-saving and clean • Stainless steel casing • Storage container for approx. 12 kg oranges • Sensors for automatic switch-off • Orange Ø up to 80 mm • Optional bottle rack not included

20-25 Orangen / Minute | 230 V / 460 W | 95 kg ✱
580 x 750 x 1620 mm | **# 05-70202** | **€ 6298,-***





OPTION:

Flaschenregal / *Bottle Rack*

Ideal zur Selbstbedienung und zum Abfüllen von PET-Flaschen. Abmessungen der Böden: 370 x 360 mm.

Ideal for self-service and for filling PET bottles. Dimensions of the shelves: 370 x 360 mm.

 # 06-70202 | **€ 499,-***



Made in Europe

Automatische Orangenpresse Ministar

Automatic Orange Juicer Ministar

Äußerst platzsparend: Die perfekte Lösung für frisch gepressten Orangensaft in Bars, Cafés, and Buffets oder in kleinen Gastronomien mit wenig Platz. Für SB-Betrieb geeignet • Mit einer Grundfläche von nur 29 x 36 cm auch für kleine Räume geeignet • Gehäuse Edelstahl • Abfallbehälter 7 Liter • Zufuhrschacht fasst 3 Orangen • Zählwerk • Ein-/Ausschalter • automatische Abschaltsensoren • Orangen-Ø bis 70 mm

Very space-saving: The perfect solution for freshly squeezed orange juice in bars, cafés, at buffets and in small restaurants with little space. Suitable for self-service • With a floor space of only 29 x 36 cm suitable for small rooms • Stainless steel casing • 7 liters waste bin • Feeder pipe for up to 3 oranges • Oranges counter • Sensors for automatic switch-off • For oranges Ø up to 70 mm

10-12 Orangen / Minute | 230 V / 125 W | 27 kg ✱
290 x 360 x 725 mm | **# 05-70184** | **€ 2679,-***

SLUSH

SLUSH







Made in Europe

Eine der kleinsten Slush-Maschinen der Welt

One of the world's smallest slush machines

Granismart

abnehmbarer Behälter für eine leichte Reinigung • verbesserte, leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk • elektronisches Thermostat mit 3 Stufen: Gefrieren, Kühlen, nur Rühren • Kondenswasserablauf

removable containers for easy cleaning • improved removable taps for easy cleaning • stirrer • electronic thermostat with 3 levels: freezing, cooling, only stirring • condensate channeling system



OPTION:

Flaschenadapter für Granismart
Bottle Adapter for Granismart

Ideal zur Selbstbedienung und zum Abfüllen von PET-Flaschen. Mit dem Adapter lassen sich Flaschen zielsicher befüllen und der Durchlauf wird reduziert, so dass nichts daneben geht!

Ideal for self-service and for filling PET bottles. The narrow outlet facilitates filling bottles accurately and the throughput is reduced so that people don't spill!

09-10191-98 € 29,-* ▲

					#	€
Granismart I	1x 5 Liter	230 V / 300 W	260 x 400 x 630 mm	22 kg *	**05-10191E**	**1729,-***
Granismart II	2x 5 Liter	230 V / 560 W	400 x 400 x 630 mm	33 kg *	**05-10192E**	**2818,-***
Granismart III	3x 5 Liter	230 V / 700 W	600 x 400 x 630 mm	47 kg *	**05-10193**	**3705,-***

Drink Magic

abnehmbarer Acrylbehälter • Rührwerk herausnehmbar • Ein-/Ausschalter für Kühlung und Rührwerk • Tropfschale herausnehmbar • für Milch, Saft, Ayran, Eistee und viele andere Getränke • Zapfhahn für Fruchtfleisch-Säfte geeignet

removable acrylic container • stirrer removable • on/off switch for cooling and stirrer • drip tray removable • for milk, juice, ayran, ice tea and many other beverages • tap suitable for the natural pulp of fruits in juices





Made in Europe

				#	€
12 Liter	230 V / 150 W	310 x 370 x 700 mm	16,3 kg *	**05-10197**	**1259,-***
20 Liter	230 V / 160 W	310 x 370 x 710 mm	16,6 kg *	**05-10198**	**1295,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Slush-Eis und Cold Cream mit einem Gerät!

Slush Ice and Cold Cream with one unit!



Made in Europe



Granismart Evolution

Für die Zubereitung von Slush-Eis oder Cold Cream • Sternförmiger Auslass für besonders schöne Cold Cream Kronen • High Speed Button für schnelleres Zapfen in Stoßzeiten • Abnehmbarer Behälter für eine leichte Reinigung • Leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk • Manueller Schalter für die Produktion von Slush-Eis oder Cold Cream • Kondenswasserablauf

For the preparation of Slush Ice or Cold Cream • Star-shaped outlet for particularly beautiful soft ice tops • High speed button for faster dispensing in rush hours • Removable containers for easy cleaning • Removable taps for easy cleaning • Stirrer • Switch for the production of Slush Ice or Cold Creme • condensate channeling system

Granismart Evolution I	1x 5 Liter	230 V / 350 W	260 x 400 x 680 mm	22 kg ✱	**05-10200**	**2595,-***
Granismart Evolution II	2x 5 Liter	230 V / 650 W	400 x 400 x 680 mm	33 kg ✱	**05-10201**	**4099,-***

Slush-Eis:
Große Gewinnspanne bei äußerst geringem Wareneinsatz

Slush Ice:
Big profit margin while having low cost of goods



Made in Europe



Spin Slush

Beleuchtung • optimierter, abnehmbarer Behälter mit reduzierten Kanten für ein besseres Mixergebnis und leichte Reinigung • verbesserte, leicht entnehmbare Zapfhähne für eine einfache Reinigung • Rührwerk • elektronisches Thermostat mit 3 Stufen: Gefrieren, Kühlen, nur Rühren • Kondenswasserablauf

lighting • optimised removable containers with reduced egdes for a better mix result and easy cleaning • improved easy removable taps for easy cleaning • stirrer • electronic thermostat with 3 levels: freezing, cooling, only stirring • condensate channeling system

Spin-Slush II	2x 12 Liter	230 V / 650 W	470 x 520 x 810 mm	47 kg ✱	**05-10195E**	**3375,-***
Spin-Slush III	3x 12 Liter	230 V / 900 W	670 x 520 x 810 mm	68 kg ✱	**05-10196**	**4339,-***

EIS
ICE





Eiswürfelbereiter Compact II
Ice Cube Freezer Compact II

Kompaktes Gerät für die Produktion von klaren Eiswürfeln • Ideal für Kleingastronomie oder Thekenbereich • Max. Eisproduktion ca. 15 kg/24 Std. • 24 Eiswürfel je Arbeitsgang • Tankfüllung 2,3 Liter • Bis zu 360 Eiswürfel pro Tankfüllung • Vorratsbehälter für 1 kg Eiswürfel • Gehäuse aus Kunststoff • Mit Wasserablauf • Kühlmittel R600a

Compact device for the production of clear ice cubes • Ideal for small restaurants or counter areas • Max. Ice production approx. 15 kg/24 hours • 24 ice cubes per work step • Tank filling 2.3 liters • Up to 360 ice cubes per tank filling • Storage container for 1 kg ice cubes • Plastic casing • With water outlet • Coolant R600a

ca. 15 kg/24 Std. | 230 V / 240 W | 10,4 kg

290 x 390 x 355 mm | **00-10206N** | **355,-***



Ice Crusher

Vorratsbehälter Edelstahl 1/3 GN x 150 mm für ca. 3,5 kg Eis • Produktivität ca. 6 kg/Min., 360 kg/Std. • Deckel und Tür mit Mikroschaltern

storage container made of stainless steel 1/3 GN x 150 mm for approx. 3,5 kg ice • productivity approx. 6 kg/min, 360 kg/h • lid and door with micro switches

360 kg / h | 230 V / 200 W | 20 kg ✱

245 x 430 x 490 mm | **05-70152** | **2288,-***

Ice Crusher

geräuscharm und platzsparend • Edelstahl • Produktivität ca. 60 kg/Std • Vorratsbehälter aus Kunststoff für ca. 1 kg Eis

low-noise and space-saving • stainless steel • productivity approx. 60 kg/h • storage container made of plastic for approx. 1 kg ice

60 kg / h | 230 V / 60 W | 14 kg

173 x 380 x 385 mm | **00-70718** | **858,-***



▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Made in Europe

Santos Ice Crusher #53

Außergewöhnliche Leistung: Einfache und schnelle Herstellung von 1,2 kg zerstoßenem Eis in 30 Sekunden • Zur Herstellung von feinem oder groben Crushed Eis • Automatik-Modus: Gesamter Behälterinhalt • Manueller Pulse-Mode: So lange die Taste gedrückt wird • Leistungsstarker und leiser Induktionsmotor • Sicherheitsabschaltung beim Öffnen des Deckels • Mit Vor- und Rücklauf • Eisbehälter 190 x 190 x 165 mm

Exceptional performance: Easy and fast production of 1.2 kg of crushed ice in 30 seconds • For making fine or coarse crushed ice • Automatic mode: total container capacity • Manual pulse mode: As long as the button is pressed • Powerful and quiet induction motor • Safety shut-off when lid is opened • With forward and reverse • Ice container 190 x 190 x 165 mm

144 kg / h | 230 V / 130 W | 9,8 kg

236 x 353 x 474 mm | **05-70717** | **1398,-***



Glasfroster

Glass Froster

für das sofortige Frosten von Gläsern aller Art • das optische Highlight für Bars, Clubs und Restaurants • LED-Beleuchtung des Glases im CO2-Nebel während des Schockfrostens als besonderer Show-Effekt • perfekt für Sekt- und Weingläser, für Cocktails wie Daiquiris oder für das Servieren von Wodka, Ouzo und Aquavit • Kühlung von Getränken ohne die Verdünnung durch Schmelzwasser von Eiswürfeln • besonders platzsparend • kein Stromanschluss erforderlich, Betrieb der LEDs mit leicht wechselbarer AA 1,5V Batterie • Anschluss an eine CO2-Flasche mit beiliegendem Schlauch erforderlich • inkl. Schraubzwinge für die Anbringung auf dem Tresen (bis 80 mm) • inkl. Gasschlauch und Anschluss • einsetzbar bei einer Raumtemperatur bis +30°C

for the instant frosting of glasses of any kind • the optical highlight for bars, clubs and restaurant • LED illumination of the glass in the CO2 mist during the frosting as a unique show effect • perfect for champagne and wine glasses, for cocktails like daiquiri or for serving vodka, ouzo and aquavit • cooling drinks without thinning them down with melt water of ice cubes • very space-saving • no power connection needed, LEDs running with AA 1.5V batteries • connection to a CO2 cylinder needed • incl. clamp for the stable fixing on the counter (up to 80 mm) • incl. gas hose and joint • applicable at ambient tempratues up to +30°C

130 x 270 x 410 mm | 2x AA 1,5V | 4,3 kg

05-70155 | **798,-***



EIS
ICE



Eismaschine Retro Gelato 1700
Ice Cream Maker Retro Gelato 1700

Die ideale Eismaschine für kleine Restaurants, Cafés und Bistros, um hausgemachtes Eis als Dessert anzubieten • Langlebige, dreifache Lackierung für Schutz vor Kratzern • Schwungvolle Formen erinnern an das Retro-Design der 1950er-Jahre • Zubereitungszeit ca. 15-25 Min. für 1 kg / 1,5 Liter Eiscreme • Eingebauter 1,7-Liter-Edelstahbehälter für besten Kühlkontakt • Zur alternativen Nutzung einfach zu reinigender, entnehmbarer Behälter aus Edelstahl inklusive • Geeignet für die Produktion von Gelato, Sorbets und Frozen Yoghurt in hervorragender Qualität • Die im Deckel integrierte Vorrichtung zur Einstellung der Luftmenge ermöglicht, die Struktur des Speiseeises den Wünschen anzupassen • Automatischer Konservierungsmechanismus nach Abschluss der Zubereitung • 32 U/Min. • DDS Direct drive system • Besonders energieeffizient • Semiprofessionelles Gerät: Nicht für den dauerhaften, gewerblichen Einsatz geeignet

Made in Europe



The ideal ice cream maker for small restaurants, cafés and bistros to offer homemade ice cream as dessert • Triple coating for durability and protection against scratches • Curvy shapes as reminiscent of the 1950s retro design • Preparation time approx. 15-25 minutes for 1 kg / 1.5 liters of ice cream • Built-in 1.7 liters stainless steel container for best cooling contact • Alternative removable stainless steel container for easy cleaning included • Suitable for the production of gelato, sorbets and frozen yoghurt in excellent quality • A device integrated in the lid for adjusting the amount of air enables you to adjust the texture of the ice cream to your needs • Automatic conservation mode after preparation is completed • 32 rpm • DDS direct drive system • Particularly energy-efficient • Semi-professional device: Not suitable for permanent commercial use

1 kg / 20 Min. | 1,7 Liter | 230 V / 150 W

270 x 380 x 245 mm | 11 kg ✱ | Semiprofessionell

05-90381 | **1339,-***

Ihnen gefällt Retro-Style? Unser neues Retro-Waffeleisen Galaxia® auf den Seiten 10-15 ist ebenfalls ein echter Eyecatcher für Ihr Café!

Do you like retro style? Our new retro waffle maker Galaxia® on the pages 10-15 is also a real eye-catcher for your café!



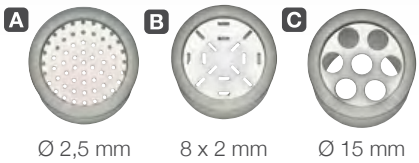
Made in Europe

Spaghetti-Eis-Presse
Spaghetti Ice Maker

Zur Verarbeitung von Speiseeis in Form von Spaghetti, Tagliatelle oder Spargel • Nur Einsatz für Spaghetti **A** im Lieferumfang enthalten • Rahmen Aluminium • Becher aus Speziallegierung • Hebel für Zahnstangenantrieb • Bei der Verarbeitung muss auf die Konsistenz des Eis geachtet werden. Handgefertigtes Eis kann im Allgemeinen bei -18° im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Gekauftes Eis muss wahrscheinlich einige Minuten bei Raumtemperatur ruhen. Manche Sorten verfestigen sich bei niedrigen Temperaturen stärker als andere. • Es kann durch das Fertigungsverfahren bedingte optische Mängel wie Kratzer auf dem Gehäuse geben. Diese beeinträchtigen in keiner Weise die Funktion und sind kein Reklamationsgrund.

For preparing ice cream shaped like spaghetti, tagliatelle or asparagus • Only the insert for spaghetti **A** *is included • Aluminium frame • Cups made of special alloy • Lever for rack and pinion drive • The right consistency of the ice cream is important during processing. Handmade ice cream can generally be stored at -18° in the freezer. Bought ice cream will likely need to sit for a few minutes at room temperature. The reaction at low temperatures depends on the used ice cream. • There may be optical defects such as scratches on the housing due to the manufacturing process. These do not affect the function in any way and are not a reason for complaint.*

190 x 280 x 550 mm | 2,5 kg | **05-90498 N** | **548,-***



Einsätze	Inserts	#	€
A Spaghetti	*Spaghetti*	**06-90498-01N**	**108,-*** ▲
B Tagliatelle	*Tagliatelle*	**06-90498-04N**	**108,-*** ▲
C Spargel	*Asparagus*	**06-90498-02N**	**108,-*** ▲

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Eismaschine Gelato 5K SC Crea
Ice Cream Maker Gelato 5K SC Crea

Eingebauter Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Entleerungssystem mit Ablasshahn für die einfache Reinigung • Elektronische Programmwahl für Produktion und Konservierung • Elektronische Konsistenzkontrolle • Rührwerk mit Induktionsmotor • Thermoschutzvorrichtung • Rührgeschwindigkeit 65 U/Min. • Umweltfreundliches Kühlmittel R290 • Luftkühlung • Gehäuse Edelstahl • Inkl. Eisspachtel, Abstreifer und Reinigungsbürste

Built-in stainless steel container for best cooling contact • Emptying system with drain tap for easy cleaning • Electronic production and storage programs • Electronic texture control • Stirrer with induction motor • Thermic safety device • Stirring speed 65 rpm • Environmentally friendly coolant R290 • Air cooling • Stainless steel casing • Incl. ice spatula, scrapers and cleaning brush



5K SC crea: Elektronische Programmwahl und Ablasshahn zur Reinigung

5K SC crea: Electronic programs and drain tap for cleaning

TOP PRODUKT

3K + 4K Touch: Vollautomatisch mit entnehmbarem Behälter

3K + 4K Touch: Fully automatic with removable container



Eismaschine Gelato 3K + 4K Touch
Ice Cream Maker Gelato 3K + 4K Touch

Eingebauter Edelstahlbehälter für besten Kühlkontakt • Zur alternativen Nutzung einfach zu reinigender, entnehmbarer Behälter aus Edelstahl • Vollautomatischer Herstellungs- und Konservierungsprozess • Touch-Screen-Bedienung • Elektronische Konsistenzkontrolle • Rührwerk mit Induktionsmotor • Thermoschutzvorrichtung • Rührgeschwindigkeit 65 U/Min. • Umweltfreundliches Kühlmittel R290 • Luftkühlung • Gehäuse Edelstahl • Inkl. Eisspachtel, Abstreifer und Reinigungsbürste

Built-in stainless steel container for best cooling contact • Alternative removable stainless steel container for easy cleaning included • Automatic production and storage process • Touch screen panel • Electronic texture control • Stirrer with induction motor • Thermic safety device • Stirring speed 65 rpm • Environmentally friendly coolant R290 • Air cooling • Stainless steel casing • Incl. ice spatula, scrapers and cleaning brush

Made in Europe

		3K Touch	4K Touch	5K SC Crea
Max. Zutatenmenge	*Max. Ingredients*	0,8 kg	1 kg	1,25 kg
Fertiges Volumen	*Finished volume*	Ø 1,2 Liter	Ø 1,5 Liter	Ø 1,75 Liter
Max. Produktion / Stunde	*Max. production / h*	3,2 kg / 4,8 Liter	4 kg / 6 Liter	5 kg / 7 Liter
Zubereitungszeit	*Preparation time*	Ø 12-15 Min.	Ø 12-15 Min.	Ø 12-15 Min.
Eingebauter Behälter	*Built-in container*	1,7 Liter	2,5 Liter	3,2 Liter
Entnehmbarer Behälter	*Removable container*	1,7 Liter	2,5 Liter	✕
Entleerungssystem	*Emptying system*	✕	✕	✓
Programmwahl	*Electronic programs*	✕	✕	✓
Automatisch	*Automatic*	✓	✓	✕
Touch Screen	*Touch Screen*	✓	✓	✕
Leistung	*Power*	230 V / 280 W	230 V / 320 W	230 V / 500 W
Abmessungen	*Dimensions*	340 x 430 x 250 mm	415 x 415 x 300 mm	465 x 480 x 395 mm
Gewicht	*Weight*	21,6 kg ✱	26,2 kg ✱	35,3 kg ✱
Art.-Nr.	***Art.-Nr.***	**05-90376TN**	**05-90380TN**	**05-90379N**
Listenpreis	***List price***	**3189,-***	**3929,-***	**5088,-***

✱ s.Frachtkosten (Seite 225) | *transport by carrier*

*Preisänderungen gemäß Seite 2 vorbehalten. Temperaturangaben bei 21°C Raumtemperatur.
**Price changes reserved according to page 2. Temperature specifications at an ambient temperature of 21°C.*

KALTE THEKEN
COOLING DISPLAYS



Made in Europe



Speiseeisvitrine Ice Point
Ice Cream Display Ice Point

Platzsparende Speiseeisvitrine • LED-Beleuchtung für eine attraktive Präsentation • Ideal für Restaurant, Café oder Kiosk • Temperaturbereich -10°C bis -25°C* • Für Eisbehälter mit einem Fassungsvermögen von 5 Litern oder 2,5 Litern (Behälter nicht im Lieferumfang enthalten) • Statische Kühlung im Schalenbereich • Luftfeuchtigkeit im Innenraum ca. 75% • Kühlmittel R600a • Gehäuse weiß beschichtet

Space-saving ice cream display case • LED lighting for an attractive presentation • Ideal for restaurants, cafés or kiosks • Temperature range -10°C to -25°C • For ice cream containers with a capacity of 5 litres or 2.5 litres (containers not included) • Static cooling in the tub area • Interior humidity approx. 75% • Coolant R600a • White coated casing*

					#	€
Ice Point 2	2x 5 Liter / 4x 2,5 Liter	230 V / 210 W	475 x 750 x 420 mm	28 kg *	**05-90490**	**1699,-***
Ice Point 3	3x 5 Liter / 6x 2,5 Liter	230 V / 210 W	647 x 717 x 380 mm	28 kg *	**05-90488**	**1799,-***
Ice Point 4	4x 5 Liter / 8x 2,5 Liter	230 V / 180 W	850 x 810 x 373 mm	36 kg *	**05-90487**	**2699,-***

Made in Europe



230 V / 200 W | 1000 x 450 x 360 mm | 36 kg *

05-90375 | **3499,-***

Speiseeisvitrine 4 Magic PRO 100
Ice Cream Display 4 Magic PRO 100

Speiseeisvitrine mit geringem Platzbedarf • Ideal für Restaurant, Café oder Kiosk • Temperaturbereich -10°C bis -16°C* • Umluftkühlung für eine gleichmäßige Kälteverteilung im Innenraum • Doppelwandiger Deckel aus gehärtetem Glas und Technopolymer • Der transparente Deckel erlaubt die Sicht auf gelagerte Eissorten bei gleichzeitger Wärmedämmung • Doppelwandige Kühlkammer • Umweltfreundliches Kühlmittel R290 • Klimaklasse 4 • Automatische Abschaltung der Umluftkühlung bei Deckelöffnung • Elektronisches Thermostat mit Display • Gehäuse Edelstahl • Inkl. 4x 1/4 GN-Behälter 100 mm tief (je 2,5 Liter)

Ice cream display with small footprint • Ideal for restaurants, cafés or kiosks • Temperature range -10°C to -16°C • Ventilated cooling for even cold distribution • Double-walled lid made of tempered glass and technopolymer • The transparent lid allows visibility of stored ice cream flavours while providing thermal insulation • Double-walled cooling chamber • Environmentally friendly coolant R290 • Climate class 4 • Automatic switch-off of ventilated cooling when lid is opened • Electronic thermostat with display • Stainless steel casing • Incl. 4x 1/4 GN containers 100 mm deep (2.5 litres each)*

1/4 x 100mm GN-Behälter
1/4 x 100 mm GN Container

Details: 221

00-00087 | **17,-*** ▲



Eis-Behälter 5 Liter
Ice Container 5 liters

360 x 165 x 120 mm • Passend für Ice Point
360 x 165 x 120 mm • Suitable for ice point

01-90370-00 | **53,-*** ▲



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Design-Kühlvitrine Intergra mit Sockel
Design Cooling Display Integra with Base

Doppelt verglast • Verglasung ohne sichtbare Schrauben zur einfachen Reinigung • Touch-Screen Thermostat • Langlebige LED-Beleuchtung an der Unterseite der Böden für eine gleichmäßige Ausleuchtung der gesamten Vitrine • Schiebetüren auf der Rückseite • Leistungsstarke Kühleinheit für zuverlässige Kühlung • Umluftkühlung +2° bis +6°C* im gesamten Innenraum • Lenkrollen mit Feststellbremsen • Höhenverstellbare Böden aus Sicherheitsglas

Double-glazed • Glazing without visible screws to facilitate cleaning • Touch-screen thermostat • Long-living LED lighting under each shelf for a uniform light of the interior • Sliding doors on the back • Powerful cooling unit for reliable cooling • Ventilated cooling +2° to +6°C in the whole interior • Castors with fixing brakes • Height-adjustable shelves made of safety glass*

Made in Europe



			Höhe der Vitrine *Height of Display*	Anzahl Böden *Number of shelves*		#	€
IN60/50-140	230 V / 250 W	600 x 600 x 1400 mm	515 mm	2	110 kg ✱	**05-70573**	**3979,-***
IN60/80-140	230 V / 250 W	600 x 600 x 1400 mm	815 mm	3	115 kg ✱	**05-70574**	**4349,-***

Made in Europe



Design-Kühlvitrine Intergra für Drop-in Einbau
Design Cooling Display Integra for Drop-in Installation

Doppelt verglast • Verglasung ohne sichtbare Schrauben zur einfachen Reinigung • Touch-Screen Thermostat • Langlebige LED-Beleuchtung an der Unterseite der Böden für eine gleichmäßige Ausleuchtung der gesamten Vitrine • Schiebetüren auf der Rückseite • Leistungsstarke Kühleinheit für zuverlässige Kühlung • Umluftkühlung +2° bis +6°C* im gesamten Innenraum • Höhenverstellbare Böden aus Sicherheitsglas

Double-glazed • Glazing without visible screws to facilitate cleaning • Touch-screen thermostat • Long-living LED lighting under each shelf for a uniform light of the interior • Sliding doors on the back • Powerful cooling unit for reliable cooling • Ventilated cooling +2° to +6°C in the whole interior • Height-adjustable shelves made of safety glass*

		Maße der Vitrine *Dimensions of Display*	Anzahl Böden *Number of shelves*		#	€
DP-60-50	230 V / 250 W	600 x 600 x 515 mm	2	75 kg ✱	**05-70569**	**3150,-***
DP-60-80	230 V / 250 W	600 x 600 x 815 mm	3	85 kg ✱	**05-70570**	**3699,-***
DP-100-80	230 V / 905 W	1000 x 600 x 815 mm	3	130 kg ✱	**05-70571**	**4798,-***

KALTE THEKEN
COOLING DISPLAYS





Made in Europe

Perfekte Aufmerksamkeit
und ideale Sichtbarkeit ohne Schatten:
LED-Beleuchtung auf JEDER Ebene

Perfect attraction and ideal visibility without shadows: LED lighting on EVERY level

Kühlvitrinen Pak + Compak
Cooling Displays Pak + Compak

Temperaturbereich +4°C bis +8°C* • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf Vorder- und Rückseite • für Selbstbedienung geeignet • langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene • seitliche Beleuchtung für mehr Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • modulares Design ermöglicht die Aufstellung in Reihe • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasablagen höhenverstellbar • flache Oberseite: Ideal für den Einbau in Theken • Glasablagen 900 x 360 mm • Kompressor auf der Rückseite für die ideale Platzausnutzung auf jeder Ebene • Auf Anfrage auch erhältlich: Nur vorne Schiebetüren oder nur hinten Schiebetüren

temperature range +4°C up to +8°C • digital temperature display • sliding doors on the front and the back • suitable for self-service • long-living LED lighting on every level • lateral lighting for more attraction • increase your sales through ideal visibility of your products • modular design offers possibility to place several units in line • particular energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • glass shelves height-adjustable • flat top ideal to be built in counters • glass shelves 900 x 360 mm • compressor on the back for optimal space-usage on every shelf • Available on request: Sliding doors only on the front or only on the back*

SELF SERVICE



	Böden *Shelves*				#	€
Pak	3x	230 V / 950 W	1015 x 620 x 1240 mm	185 kg ✱	**05-90401**	**5780,-***
Compak	2x	230 V / 950 W	1015 x 620 x 950 mm	155 kg ✱	**05-90400**	**5239,-***



Made in Europe

Komplett doppelverglast und LED-Beleuchtung auf JEDER Ebene

Completely double-glazed and LED lighting in EVERY level

Kühlvitrine Vela
Cooling Display Vela

außerordentliche Sichtbarkeit und gute Beleuchtung für Getränke, Snacks, Salate, Torten uvm. • Temperaturbereich +2°C bis +6°C* • digitale Temperaturanzeige • hinten Schiebetüren • langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasablagen höhenverstellbar • Glasablagen 695 x 250 mm • für den Kunden versteckte Kühleinheit auf der Rückseite • ohne Schrauben von außen

extraordinary visibility and great illumination for beverages, snacks, salad, pies etc. • temperature range +2°C up to +6°C • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting in every level • increase your sales through ideal visibility of your products • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • glass shelves height-adjustable • 3 glass shelves 695 x 250 mm • cooling unit hidden on the back • without screws from the outside*

- 3x 695 x 250 mm
- 230 V / 275 W
- 800 x 700 x 740 mm
- 78 kg ✱
- **05-70535 N**
- **3150,-***



Neumärker®
since 1894

Kühlvitrine Tower
Cooling Display Tower

Umluftkühlung +4°C bis +8°C* • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasablagen höhenverstellbar • 3 Glasablagen 695 x 250 mm und 2 Bodenebenen • für den Kunden versteckte Kühleinheit auf der Rückseite

ventilated cooling +4°C up to +8°C • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • glass shelves height-adjustable • 3 glass shelves 695 x 250 mm and 2 bottom levels • cooling unit hidden on the back*



3x 695 x 250 mm + 2 Bodenebenen | *+ 2 bottom levels*

230 V / 267 W

62 kg ✱

710 x 535 x 900 mm

05-70540

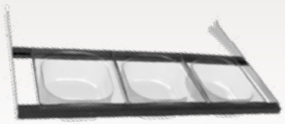
Made in Europe

2499,-*

Topping System

Ersetzt die Glasablagen der Kühlvitrine Tower durch praktische GN-Behälter.

Replaces the glass shelves of the cooling display Tower with useful GN containers.



3x 1/6 GN x 65 mm

06-70540-01

100,-*



✱ s.Frachtkosten (Seite 225) | *transport by carrier*

*Preisänderungen gemäß Seite 2 vorbehalten. Temperaturangaben bei 21°C Raumtemperatur.
**Price changes reserved according to page 2. Temperature specifications at an ambient temperature of 21°C.*

KALTE THEKEN
COOLING DISPLAYS





Kühlvitrine Logic
Cooling Display Logic

statische Kühlung +2° bis +6°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf • inkl. GN-Behälter

static cooling +2° up to +6°C in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for maximal attention • increase your sales through ideal visibility of your products • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • little space requirement due to extra-small compressor unit • incl. GN containers*

				#	€
4x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 161 W	970 x 380 x 225 mm	27 kg ✱	**05-70558**	**1228,-***
6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 163 W	1320 x 380 x 225 mm	32 kg ✱	**05-70559**	**1450,-***



Kühlvitrine Logic Sushi
Cooling Display Logic Sushi

Kühlung von oben und unten • 0° bis +4°C* im gesamten Innenraum • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf • inkl. GN-Behälter

top and bottom cooling • 0° up to +4°C in the whole interior • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for maximal attention • increase your sales through ideal visibility of your products • particularly energy-efficient through double glazing • all glasses strengthened • little space requirement due to extra-small compressor unit • incl. GN containers*

				#	€
6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 175 W	1320 x 380 x 300 mm	55 kg ✱	**05-70560**	**2400,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894



Kühlvitrine Logic Plus
Cooling Display Logic Plus

Umluftkühlung +2° bis +6°C* im gesamten Innenraum • Fallende Kälte mit besonders langsamer Luftbewegung, um Speisen vom Austrocknen zu bewahren • Digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • Langlebige LED-Beleuchtung über beiden Ebenen für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Flache Bodenplatte • Zwischenboden aus gehärtetem Glas • Besonders energieeffizient durch doppelte Verglasung • Scheiben aus gehärtetem Glas • äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf

Circulating air cooling +2° up to +6°C in the whole interior • Particularly slow air movement from above to prevent food from drying out • Digital temperature display • Sliding doors on the back • Long-lasting LED lighting above both levels for maximum attention • Increase your sales through ideal visibility of your products • Flat bottom plate • Intermediate shelf made of toughened glass • Particularly energy-efficient through double glazing • Panes made of toughened glass • Little space requirement due to extra-small compressor unit*

Logic Plus 6P	230 V / 90 W	1320 x 380 x 460 mm	70 kg ✱	**05-70572**	**2699,-***





Show-Vitrine Neutral
Show Display Neutral

Für die Präsentation von Speisen und Produkten, die keine Kühlung benötigen • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • Glasstärke 6 mm • Zwischenboden für zusätzliche Fläche • Belastbarkeit des Glasbodens ca. 4 kg • Oberkante stoßgeschützt durch Glasschutzprofil • Einseitig mit Schiebetüren • Flatpack: Bausatz zur einfachen Selbstmontage

For the presentation of food and other products that do not require cooling • Increase your sales through ideal visibility of your products • All glasses strengthened • Glass thickness 6 mm • Additional shelf for more exhibition space • Load of the glass shelf max. 4 kg • Top edge impact-protected with a glass protection profile • Sliding doors on one side • Flat Pack: Kit for easy self-assembly

Made in Europe

TOP PRODUKT

		Zwischenboden *Shelf*			
EP30D	920 x 330 x 315 mm	900 x 200 mm	18 kg ✱	**05-70556**	**367,-***
EP36S	555 x 390 x 345 mm	535 x 300 mm	20 kg ✱	**05-70562**	**355,-***
EP36D	920 x 390 x 375 mm	900 x 300 mm	24 kg ✱	**05-70557**	**409,-***
EP36B	1200 x 390 x 375 mm	1180 x 300 mm	35 kg ✱	**05-70563**	**489,-***

KALTE & HEIßE THEKEN
COLD & HOT DISPLAYS



Kühlung im Schalenbereich.
Cooling in the tub area.



Made in Europe

Royal Cooling Tapas

statische Kühlung +2° bis +6°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • aufklappbare Frontscheibe • inkl. GN-Behälter

static cooling +2° up to +6°C in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • hinged front glass • incl. GN containers*

	Kompressor *Compressor*						
4x 1/3 GN x 40 mm	**rechts**	***right***	230 V / 161 W	1085 x 395 x 245 mm	30 kg ✱	**05-70500 BK**	**1398,-***
4x 1/3 GN x 40 mm	**links**	***left***	230 V / 161 W	1085 x 395 x 245 mm	30 kg ✱	**05-70500 BKL**	**1398,-***
6x 1/3 GN x 40 mm	**rechts**	***right***	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg ✱	**05-70501 BK**	**1648,-***
6x 1/3 GN x 40 mm	**links**	***left***	230 V / 163 W	1438 x 395 x 245 mm	36 kg ✱	**05-70501 BKL**	**1648,-***
8x 1/3 GN x 40 mm	**rechts**	***right***	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg ✱	**05-70502 BK**	**1928,-***
8x 1/3 GN x 40 mm	**links**	***left***	230 V / 165 W	1788 x 395 x 245 mm	40 kg ✱	**05-70502 BKL**	**1928,-***



Warmhaltevitrine Cristal
Warming Display Cristal

30°C bis 90°C im Schalenbereich • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • inkl. GN-Schalen

30°C up to 90°C in the tub area • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • incl. GN containers

Made in Europe

Cristal 4	4x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 800 W	840 x 395 x 245 mm	15 kg ✱	**05-70525 BK**	**1075,-***
Cristal 6	6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 1 kW	1190 x 395 x 245 mm	20 kg ✱	**05-70526 BK**	**1138,-***



Neumärker®
since 1894

Kühlung von oben und unten.
Top and bottom cooling.



Royal Cooling Sushi

Kühlung von oben und unten • +2° bis +6°C* im gesamten Innenraum • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • aufklappbare Frontscheibe • inkl. GN-Behälter

Made in Europe

top and bottom cooling • +2° up to +6°C in the whole interior • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • hinged front glass • incl. GN containers*

	Kompressor *Compressor*						
4x 1/3 GN x 40 mm	**rechts**	***right***	230 V / 218 W	1085 x 395 x 245 mm	32 kg ✱	**05-70504 BK**	**1998,-***
4x 1/3 GN x 40 mm	**links**	***left***	230 V / 218 W	1085 x 395 x 245 mm	32 kg ✱	**05-70504 BKL**	**1998,-***
6x 1/3 GN x 40 mm	**rechts**	***right***	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg ✱	**05-70505 BK**	**2148,-***
6x 1/3 GN x 40 mm	**links**	***left***	230 V / 220 W	1438 x 395 x 245 mm	38 kg ✱	**05-70505 BKL**	**2148,-***
8x 1/3 GN x 40 mm	**rechts**	***right***	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg ✱	**05-70506 BK**	**2333,-***
8x 1/3 GN x 40 mm	**links**	***left***	230 V / 222 W	1788 x 395 x 245 mm	44 kg ✱	**05-70506 BKL**	**2333,-***



Kompressor rechts
Compressor right





4x 1/3 GN

6x 1/3 GN

8x 1/3 GN



Kompressor links
Compressor left





Alle Displays auf dieser Doppelseite lassen sich ideal in Reihe aufstellen.
All Displays on this double page can ideally be placed in line.



✱ s.Frachtkosten (Seite 225) | *transport by carrier*

*Preisänderungen gemäß Seite 2 vorbehalten. Temperaturangaben bei 21°C Raumtemperatur.
**Price changes reserved according to page 2. Temperature specifications at an ambient temperature of 21°C.*

KALTE & HEIßE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS





Kühlung im Schalenbereich.
Cooling in the tub area.

Kühlvitrine Cube

Cooling Display Cube

statische Kühlung +2° bis +5°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • 3 Ebenen (gekühlte GN-Behälter, innere Glasablage, Top-Ablage) • verbesserte Isolation • inkl. GN-Behälter

static cooling +2° up to +5°C in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • 3 levels (cooled GN containers, inner glass shelf, top shelf) • improved insulation • incl. GN containers*

Made in Europe

					#	€
Cube 6	6x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 163 W	1438 x 395 x 350 mm	42 kg ✱	**05-70541**	**1847,-***
Cube 8	8x 1/3 GN x 40 mm	230 V / 165 W	1788 x 395 x 350 mm	48 kg ✱	**05-70542**	**2015,-***

Kühlung im Schalenbereich auf 2 Ebenen.
2 levels with cooling in the tub area.



Kühlvitrine 46

Cooling Display 46

2 Ebenen mit statischer Kühlung +2° bis +5°C* im Schalenbereich • digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch optimale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • inkl. GN-Behälter

2 levels with static cooling +2° up to +5°C in the tub area • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • incl. GN containers*

Made in Europe

				#	€
4x 1/3 GN x 40 mm + 6x GN 1/6 x 40 mm	230 V / 200 W	1085 x 395 x 360 mm	42 kg ✱	**05-70543**	**1988,-***



Neumärker®
since 1894



Buffet-Kühlvitrine Self-Service Tapas 6

Buffet Cooling Display Self-Service Tapas 6

Statische Kühlung +2° bis +6°C* im Schalenbereich • Digitale Temperaturanzeige • Türen klappbar an Front und Rückseite zur Selbstbedienung • Langlebige LED-Beleuchtung • Optimale Sichtbarkeit der Produkte • inkl. 6x 1/3 GN-Schalen 40 mm Tiefe

Static cooling +2° up to +6°C in the tub area • Digital temperature display • Flaps on front and rear for self-service • Long-living LED lighting • Optimum visibility of products • Incl. 6x 1/3 GN trays 40 mm depth*

6x 1/3 GN x 40 mm | 230 V / 90 W | **05-70565**
1438 x 395 x 245 mm | 45 kg ✱ | **1679,-***

Buffet-Warmhaltevitrine Baño Maria 6

Buffet Warming Display Baño Maria 6

Temperaturbereich bis 80°C im Schalenbereich • Türen klappbar an Front und Rückseite zur Selbstbedienung • Optimale Sichtbarkeit der Produkte • Wasserablass unter dem Gerät für eine einfache Reinigung • inkl. 6x 1/3 GN-Schalen 40 mm Tiefe

Temperature range up to 80°C in the tray area • Flaps on front and rear for self-service • Optimum visibility of products • Water drain under the unit for easy cleaning • Incl. 6x 1/3 GN trays 40 mm depth

6x 1/3 GN x 40 mm | 230 V / 1 kW | **05-70564**
1190 x 395 x 245 mm | 35 kg ✱ | **999,-***



Kühlvitrine Top

Cooling Cabinet Top

Gehäuse Edelstahl • Deckel Acrylglas • Abtauautomatik • bis +4°C* • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten
stainless steel casing • acrylic lid • automatic defrost • down to +4°C • GN containers not included*

Top I	1x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 260 W	820 x 390 x 350 mm	28 kg ✱	**05-70039 C**	**1899,-***
Top II	2x 1/1 GN x 100 mm	230 V / 330 W	1380 x 390 x 350 mm	45 kg ✱	**05-70040 C**	**2449,-***

KALTE & HEIßE THEKEN

COLD & HOT DISPLAYS







Made in Europe

Kalte Theke Bistro View

Cold Display Bistro View

Zur eleganten Präsentation Ihrer Torten und Desserts auf 3 Ebenen • Großflächige Panoramascheiben erlauben eine ideale Sichtbarkeit Ihrer Speisen • LED-Beleuchtung von 4 Seiten für maximale Aufmerksamkeit • Große Glasböden sorgen für einen lichtdurchfluteten Innenraum • Höhenverstellbare Zwischenböden aus Glas • Boden aus Edelstahl • Temperaturbereich +2°C bis +10°C* • Die Umluftkühlung erzeugt eine langsame Luftströmung und sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung • Elektronisches Thermostat mit Abtauautomatik • Besonders energieeffizient durch rundherum doppelte Verglasung • Glastüren auf der Rückseite • Die flache Oberseite kann als Thekenfläche genutzt werden • Kühlmittel R134A • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

For the elegant presentation of your cakes and desserts on 3 levels • Large panoramic panes allow ideal visibility of your food • LED lighting from 4 sides for maximum attention • Large glass shelves ensure a light-flooded interior • Height-adjustable intermediate shelves made of glass • Floor made of stainless steel • Temperature range + 2°C to +10°C • The ventilated cooling creates a slow air flow and ensures a uniform temperature distribution • Electronic thermostat with automatic defrosting • Particularly energy-efficient due to double glazing all around • Glass doors on the back • The flat top can be used as a counter surface • Coolant R134A • GN containers not included*

Bistro 80C	2x 1/1 GN	230 V / 390 W	785 x 650 x 735 mm	67 kg *	**05-10305**	**2799,-***
Bistro 120C	3x 1/1 GN	230 V / 490 W	1185 x 650 x 735 mm	135 kg *	**05-10306**	**3455,-***

Made in Europe



SELF SERVICE

Kühlvitrine Mercado C3

Cooling Display Mercado C3

Marktttheke mit Frontklappen zur Selbstbedienung • Ideal für Take-Away in Metzgereien, Lebensmittelmärkten, Kiosks usw. • Optimale Sichtbarkeit der Produkte • Innenbeleuchtung • Temperaturbereich 2+° bis +10°C • Umluftkühlung für eine gleichmäßige Temperaturverteilung • Ablage unten 3x 1/1 GN • Zwischenboden 975 x 305 mm • Kundenseitig 2 Klappen • Hinten eine Klappe • Edelstahl • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

Market display counter with front flaps for self-service • Ideal for take-aways in butcher's shops, food markets, kiosks, etc. • Optimum visibility of products • Interior lighting • Temperature range +2° to +10°C • Ventilated cooling for even temperature distribution • Bottom shelf 3x 1/1 GN • Intermediate shelf 975 x 305 mm • 2 flaps on customer side • One flap on rear side • Stainless steel • GN containers not included

- 3x 1/1 GN mm
- 230 V / 500 W
- 1000 x 900 x 475 mm
- 60 kg *
- **05-10319**
- **3079,-***



Neumärker®
since 1894





Made in Europe

Heiße Theke Bistro View
Hot Display Bistro View

Für die attraktive Präsentation von Croissants, Gebäck oder von Snacks wie Pizza und Frikadellen • Großflächige Panoramascheiben erlauben eine ideale Sichtbarkeit Ihrer Speisen • LED-Beleuchtung von oben für maximale Aufmerksamkeit • Große Glasböden sorgen für einen lichtdurchfluteten Innenraum • 2 höhenverstellbare Zwischenböden aus Glas • Boden aus Edelstahl • Auf dem Edelstahlboden können GN-Behälter platziert werden • Temperaturbereich 20°C bis 90°C • Umluftwärme sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung • Das elektronische Thermostat erlaubt eine fast gradgenaue Temperatursteuerung • Wasserschale zur Luftbefeuchtung, damit die Speisen nicht austrocknen • Besonders energieeffizient durch rundherum doppelte Verglasung • Die Glasscheiben lassen sich für eine einfache Reinigung entnehmen • Glastüren auf der Rückseite • Die flache Oberseite kann als Thekenfläche genutzt werden • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

For the attractive presentation of croissants, pastries or snacks such as pizza and meatballs • Large panoramic panes allow ideal visibility of your food • LED lighting from above for maximum attention • Large glass shelves ensure a light-flooded interior • 2 height-adjustable intermediate shelves made of glass • Floor made of Stainless steel • GN containers can be placed on the stainless steel base • Temperature range 20°C to 90°C • Ventilated heat ensures even temperature distribution • The electronic thermostat allows temperature control almost to the degree • Water bowl for air humidification prevents food from drying out • Particularly energy-efficient due to double glazing all around • The glass panes can be removed for easy cleaning • Glass doors on the back • The flat top can be used as a counter surface • GN containers not included

Bistro 80H	2x 1/1 GN	230 V / 3 kW	785 x 650 x 735 mm	92 kg ✱	**05-10307**	**2225,-***
Bistro 120H	3x 1/1 GN	230 V / 3 kW	1185 x 650 x 735 mm	133 kg ✱	**05-10308**	**2579,-***

Warmhaltevitrine Mercado H3
Warming Display Mercado H3

Made in Europe

Marktheke mit Frontklappen zur Selbstbedienung •

Ideal für Take-Away in Metzgereien, Lebensmittelmärkten, Kiosks usw. • Optimale Sichtbarkeit der Produkte • Innenbeleuchtung • Temperaturbereich 20°-95°C • Umlufthitze für eine gleichmäßige Wärmeverteilung • Ablage unten 3x 1/1 GN • Zwischenboden 975 x 305 mm • Kundenseitig 2 Klappen • Hinten eine Klappe • Edelstahl • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

Market display counter with front flaps for self-service • Ideal for take-aways in butcher's shops, food markets, kiosks, etc. • Optimum visibility of products • Interior lighting • Temperature range 20°-95°C • Convection heat for even heat distribution • Bottom shelf 3x 1/1 GN • Intermediate shelf 975 x 305 mm • 2 flaps on customer side • One flap on rear side • Stainless steel • GN containers not included



SELF SERVICE

3x 1/1 GN mm | 230 V / 2,4 kW

1000 x 720 x 475 mm | 43 kg ✱

05-10314 | **2588,-***

HEIßE THEKEN
HOT DISPLAYS







Kundenansicht
Customer view

Made in Europe

Thermo Tower 2.0

Warmhaltevitrine für Restaurants, Gastronomien, Cafès, Bistros, Kantinen oder den Lebensmitteleinzelhandel • Ideal für Fleischwaren, Gemüse, Kartoffeln, Klöse, Backwaren u.v.m. • Innenbeleuchtung • Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung: Ideal für die Regeneration von Lebensmitteln • Kein Austrocknen der Speisen: Luftfeuchtigkeit im Innenraum und statische Wärme ohne Ventilation • Geeignet für 4x 1/2 GN-Behälter 40 mm tief (nicht im Lieferumfang enthalten) • Thermostatische Regelung 30-110°C • Digitales Diplay • Entnehmbare Glasscheiben für eine einfache Reinigung • Edles Design aus Edelstahl auf Kundenseite • Schutzart IP21 • Gehäuse Edelstahl

Warming display for restaurants, catering, cafés, bistros, canteens or for food retailers • Ideal for meat products, vegetables, potatoes, dumplings, baked goods and much more • Interior lighting • Water container for humidification: Ideal for regenerating food • No drying out of food due to humidity in the interior and static heat without ventilation • Suitable for 4x 1/2 GN containers 40 mm deep (not included) • Thermostatic control 30-110°C • Digital display • Removable glass panes for easy cleaning • Clean stainless steel design on customer side • IP21 protection class • Stainless steel casing

4x 1/2 GN x 40 mm	426 x 505 x 510 mm
230 V / 1,1 kW	27 kg *
# 05-10309	**€ 3249,-***

GN-Gastronorm-Behälter auf Seite 221
GN Gastronorm containers on page 221



Made in Britain



Warmhaltevitrine Phone Box
Warming Display Phone Box

einzigartige Warmhaltevitrine im typisch britischen Telefonzellen-Design • Temperaturbereich 30°-80°C • Ein-/Ausschalter • Regler • Innenbeleuchtung • Hot Food Schriftzug auf der Frontseite beleuchtet • einbrennlackiert • gehärtetes Glas zur Reinigung entnehmbar • 3 höhenverstellbare Roste à 385 x 395 mm

unique warming display with the typical British phone box design • temperature range 30°-80°C • on/off switch • thermostat • interior lighting • Hot Food sign illuminated at the front side.• enamelled • strengthened glass removable for cleaning • 3 height-adjustable grids of 385x395 mm

3x 385 x 395 mm	430 x 430 x 700 mm
230 V / 800 W	28 kg *
# 05-51245	**€ 1979,-***



Neumärker®
since 1894





Perfekt für die attraktive Präsentation von Leberkäse:
Die hohe Luftfeuchtigkeit im Innenraum sorgt für saftige Speisen und kann jederzeit am eingebauten Hygrometer überwacht werden.

Perfect for the attractive presentation of ‚Leberkäse': The high humidity inside the display ensures juicy food and can be monitored with the integrated hygrometer.

Made in Germany

Thermo Shop & Thermo Look

zum Warmhalten von Leberkäse und anderen Speisen • Hygrometer 0-100% Luftfeuchtigkeit • Thermometer 20°-120°C • Trockengehschutzthermostat • Akustiksignal warnt vor dem Trockenheizen des Gerätes • Rundum-Acrylverglasung • Ober- / Unterhitze getrennt schaltbar • Ein/-Ausschalter • Kontrollleuchten • inkl. Wasserschale zur Luftbefeuchtung und perforierte Schale für die Speisen • Nutzhöhe 160 mm • höhenverstellbare Füße

for warm-keeping of ‚Leberkäse' or ‚Fleischkäse' and other food • hygrometer 0-100% humidity • thermometer 20°-120°C • safety thermostat • acoustic signal gives you warning of running dry • acrylic glazing all around • top and bottom heat seperately adjustable • on/off switch • pilot lights • incl. water tub for moistening and perforated tub for food • usable height 160 mm • height-adjustable feet

					#	€
Thermo Shop	1/2 GN	230 V / 1,3 kW	330 x 385 x 410 mm	13 kg ✱	**15-50589**	**1379,-***
Thermo Look	1/1 GN	230 V / 2 kW	596/626 x 425/445 x 410 mm	19 kg ✱	**15-50590**	**1684,-***

Backwaren-Warmhaltevitrine Honda

Pastry Warming Display Honda

Made in Europe

Ideal für die attraktive Präsentation verschiedener Backwaren: Sandwiches, Teigwaren, Croissants u.v.m., • Temperaturbereich 30°-90°C • Digitale Temperaturanzeige • Schiebetüren auf der Rückseite • Langlebige LED-Beleuchtung auf jeder Ebene maximale Aufmerksamkeit • Absatzsteigerung durch maximale Sichtbarkeit der Produkte • Scheiben aus gehärtetem Glas • Aufklappbare Frontscheibe • Großzügige Wasserschale verhindert ein Austrocknen der Speisen • Inkl. 6x 2/3 GN x 20 mm Behälter • Nicht geeignet zum Aufwärmen von Speisen • Nur für Backwaren geeignet

suitable for many various products: Sandwiches, pastry, roasts and much more • temperature range 30°C-90°C • digital temperature display • sliding doors on the back • long-living LED lighting on every level for more attention • increase your sales through ideal visibility of your products • all glasses strengthened • hinged front glass • large water tray prevents the food from drying out • incl. 6x 2/3 GN x 20 mm containers • Not suitable for heating up food • Only suitable for pastry



6x 2/3 GN x 20 mm
230 V / 1,8 kW
05-70554
1100 x 510 x 635 mm
71 kg ✱
2150,-*

HEIßE THEKEN
WARMING DISPLAYS





Backwaren-Warmhaltevitrine Tower
Pastry Warming Display Tower

Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C • beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

stainless steel • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C • to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated

230 V / 500 W
16 kg *
340 x 340 x 600 mm
05-10357
Made in Europe
855,-*



Warmhaltevitrine Dolce
Warming Display Dolce

bis +70°C • mit Wasserbehälter zur Luftbefeuchtung • hinten 2 Glastüren • langlebige LED-Beleuchtung • 5 Etagen • inkl. 4 Ablageroste à Ø 320 mm

up to +70°C • with water container for humidity • 2 glass doors on the back • long-living LED lighting • 5 levels • incl. 4 grids à Ø 320 mm

230 V / 230 W
14 kg *
Ø 435 x h 710 mm
05-70524
Made in Europe
1175,-*



Backwaren-Warmhaltevitrine Panorama 3
Pastry Warming Display Panorama 3

Edelstahl • Temperaturbereich 20°-90°C • 3 Ebenen à 600 x 400 mm • Geeignet für GN • Innenmaß 750 x 460 x 360 mm • Umluft für gleichmäßige Wärmeverteilung • Schamottstein als Hitzespeicher bei häufigem Öffnen der Türen • Wasserbehälter • Feuchtigkeitskontrolle verhindert das Austrocknen der Speisen • Ein-/Ausschalter • Umluft separat schaltbar • Kontrolleuchten • Nicht geeignet zum Aufwärmen von Speisen • Nur für Backwaren geeignet

Stainless steel • Temperature range 20°-90°C • 3 levels of 600 x 400 mm • Suitable for GN • Interior size 750 x 460 x 360 mm • Ventilation for even heat distribution • Fire brick as heat storage when the doors are open • Water container • Humidity control prevents the food from drying out • On/off switch • Ventilation separately switchable • Pilot lights • Not suitable for heating up food • Only suitable for pastry

230 V / 1,2 kW
780 x 490 x 480 mm
30 kg *
Made in Europe
05-10304
1585,-*

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894







Backwaren-Vitrine Cube

Pastry Display Cube

Entwickelt für die Präsentation von Backwaren wie Croissants, Muffins oder Brioche • Erhältlich als Warmhaltevitrine oder als neutrale, unbeheizte Ausführung • Türen auf Vorder- und Rückseite zur Selbstbedienung 170° aufklappbar • Einlegeböden 300 x 310 mm aus Edelstahl • Nutzhöhe der einzelnen Fächer 150 mm • Seitenteile aus gehärtetem Glas 4 mm stark • Türen aus 4 mm starkem Polycarbonat • Oberseite aus 5 mm starkem gehärteten Glas mit abgerundeten Ecken • Struktur aus poliertem Edelstahl • Stärke der vertikalen Säulen 35x35 mm • Warmhaltevitrinen: Thermostatische Regelung 30°-90°C, Kontrollleuchte, Ein-/Ausschalter, Wasserschale zur Luftbefeuchtung, untere Ebene beheizt

Designed for the presentation of pastry products such as croissants, muffins or brioches • Available as a warming display or as a neutral model without heating • Doors can be opened 170° on front and back for self-service • Shelves 300 x 310 mm stainless steel • Useful height of individual compartments 150 mm • Side panels tempered glass 4 mm thick • Doors 4 mm thick polycarbonate • Top panel 5 mm thick tempered glass with rounded corners • Structure polished stainless steel • Thickness of vertical columns 35x35 mm • Warming displays: Thermostatic control 30°-90°C, pilot light, on/off switch, water tray for humidification, only base heated

Cube 2	(2x) 300 x 310 mm	✓	230 V / 400 W	370 x 370 x 390 mm	11 kg ✱	**05-10317**	**845,-***
Cube 3	(3x) 300 x 310 mm	✓	230 V / 400 W	370 x 370 x 540 mm	13 kg ✱	**05-10318**	**885,-***
Cube 4	(4x) 300 x 310 mm	✓	230 V / 400 W	370 x 370 x 700 mm	15 kg ✱	**05-10353**	**989,-***
Cube 2 Neutral	(2x) 300 x 310 mm	✗	-	370 x 370 x 390 mm	9 kg ✱	**05-10317NE**	**555,-***
Cube 3 Neutral	(3x) 300 x 310 mm	✗	-	370 x 370 x 540 mm	11 kg ✱	**05-10318NE**	**679,-***
Cube 4 Neutral	(4x) 300 x 310 mm	✗	-	370 x 370 x 700 mm	12 kg ✱	**05-10353NE**	**787,-***

Made in Europe

Backwaren-Warmhaltevitrine Hot Food

Pastry Warming Display Hot Food

Edelstahl • Haube Acrylglas • Thermostatregler +30° bis +70°C • beidseitig aufklappbar • Kontrollleuchte • Wasserschale zur Luftbefeuchtung • untere Ebene beheizt

stainless steel • acrylic cover • thermostat +30° up to +70°C • to be opened from both sides • pilot light • water tray for humidity • only base heated





Hot Food I	230 V / 500 W	500 x 350 x 250 mm	9 kg	**05-10350**	**535,-***
Hot Food II	230 V / 500 W	500 x 350 x 380 mm	14 kg	**05-10352**	**685,-***

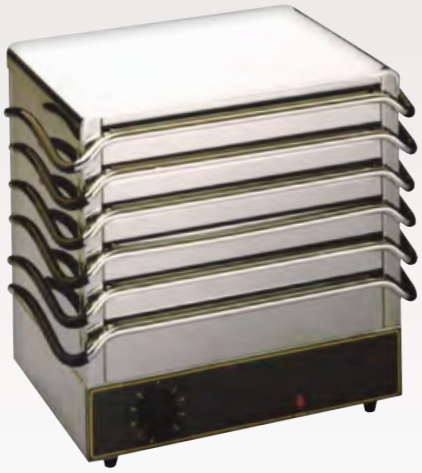
WARMHALTEN
WARM KEEPING



Ersatzplatte **09-71130-00**
Additional Plate **85,-*** ▲







Made in Europe

Servotherm

Gehäuse Edelstahl • Aluminium-Warmhalteplatten à 270x150 mm • Regler

stainless steel casing • aluminium warming plates à 270x150 mm • thermostat

Servotherm VI	6x 270x150 mm	230 V / 650 W	400 x 215 x 335 mm	14 kg	**05-71130**	**619,-***
Servotherm X	10x 270x150 mm	230 V / 1,3 kW	400 x 215 x 475 mm	25 kg ✱	**05-71131**	**934,-***





Warmhalteplatte
Warming Plate

Edelstahl • Regler • Temperaturbereich +35° bis +95°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte

stainless steel • thermostat • temperature range +35°up to +95°C • on/off switch • pilot light

Warmhalteplatte I	***Warming Plate I***	500 x 375 mm	230 V / 250 W	500 x 375 x 64 mm	4 kg	**00-71132**	**196,-***
Warmhalteplatte II	***Warming Plate II***	900 x 450 mm	230 V / 450 W	900 x 450 x 64 mm	9,3 kg	**00-71133**	**272,-***

Warmhalteplatte 1/1 GN
Warming Plate 1/1 GN

Edelstahl • Thermostat • SECURIT®-Glasoberfläche mit integriertem Heizsystem • Warmhaltefläche 600x400 mm • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • thermostat • SECURIT® glass surface with integrated heating system • warming surface 600x400 mm • GN containers not included

600 x 400 mm | 230 V / 400 W | 7 kg
720 x 425 x 50 mm | **00-00199** | **373,-***



Made in Germany

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Elektro Chafing-Dish 1/1 GN
Electric Chafing Dish 1/1 GN

für 1/1 GN-Behälter bis 100 mm Tiefe • Wasserbad aus hitzebeständigem Polypropylen • stufenlos einstellbar bis 85°C • Ein-/Ausschalter • Kontrollleuchte • inkl. 1/1 GN-Behälter x 65 mm tief (Inhalt 9 Liter)

for 1/1 GN containers up to 100 mm depth • water bath made of heat-resistant polypropylene • infinitely adjustable up to 85°C • on/off switch • pilot light • incl. 1/1 GN container x 65 mm deep (capacity 9 liters)

1/1 GN x 65/100 mm
615 x 355 x 280 mm
230 V / 800 W

 # 05-00327
€ 231,-*



GN-Gastronorm-Behälter auf Seite 221
GN Gastronorm containers on page 221



Bain-Marie
Bain Marie

Edelstahl • mit Wasserablaufhahn • für Behälter GN 1/1 und alle entsprechenden Kombinationen • GN-Behälter und Eiereinsatz nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel • with tap • suitable for GN 1/1 container and all other combinations • GN containers and egg insert not included



				#	€
1/1 GN x 150 mm	230 V / 1,2 kW	340 x 590 x 240 mm	7,5 kg	**00-00323**	**213,-***
1/1 GN x 200 mm	230 V / 1,2 kW	355 x 550 x 295 mm	9,5 kg	**00-00333**	**278,-***

Elektroheizung für Chafing-Dish
Electric Heater for Chafing Dish

Edelstahl • Überhitzungsschutz • passt seine Höhe 100-140 mm durch Federung an • direkter Kontakt zum Boden des Chafing-Dish

stainless steel • overheating protection • adjusts itself to the height 100-140 mm due to spring system • direct contact to the bottom of the chafing dish

Ø 135 x h 100-140 mm
230 V / 450 W
1,1 kg

 # 00-90360
€ 68,-* ▲



WÄRMELEUCHTEN
HEATING LAMPS





3-fach Wärmestrahler
Triple Heating Lamp

mit separaten Ein-/Ausschaltern • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht) • Leiste titanfarben pulverbeschichtet • Leiste 940x85x20 mm

with separate on/off switches • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light) • rail titanium-coloured powder-coated • rail 940 x 85 x 20 mm

230 V / 750 W | 940 x 225 x 900 mm | 10 kg

**10-10561** | **€** **1259,-***



Wärmestrahler
Heating Lamp

Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light)

230 V / 250 W | l 900 x Ø 255 mm | 3 kg

	#	€
Chrom | *chrome*	**10-10552**	**365,-***
Kupfer | *copper*	**10-10553**	**365,-***
Messing | *brass*	**10-10554**	**365,-***
Mattschwarz | *matt black*	**10-10556**	**365,-***



Wärmeleuchte
Heating Lamp

Schirm beschichtet • Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

coated body • on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • incl. infra-red bulb (white light)

230 V / 250 W | 900/1700 mm | 3 kg

	#	€
Silber | *silver*	**00-50551 S**	**404,-***
Weiß | *white*	**00-50551 W**	**404,-***
Kupfer-schwarz | *copper-black*	**00-50551 K**	**404,-***



Leuchtmittel für Wärmeleuchten | *Illuminant for Warming Lamps*

Infrarot-Leuchtmittel: Optimale Wärmeübertragung für das Warmhalten von Speisen • E27 Gewinde • Einsetzbar für alle Neumärker 250 W Wärmeleuchten • weißes Licht (auf Anfrage auch mit rotem Licht erhältlich)

Infrared illuminant: Optimal heat transfer for keeping food warm • E27 thread • Can be used for all Neumärker 250 W warming lamps • White light (on demand also available with red light)

230 V / 250 W | 125 x 125 x 173 mm | **#** **04-10552-00** | **€** **30,-*** ▲

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894



Wärmestrahler N125 Experience
Heating Lamp N125 Experience

Ein-/Ausschalter • ausziehbar von 900 auf 1700 mm • außen matt-schwarz, innen gold lackiert • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

on/off switch • extensible from 900 to 1700 mm • matt black outside, gold painted inside • incl. infra-red bulb (white light)

Ø158 x h 290 x l 900 mm | 230 V / 250 W | 3 kg | Made in Germany | **10-10562N** | **369,-***

Wärmeleuchte N125 Innovation
Warming Lamp N125 Innovation

flexibler Arm mit Hygieneschutzschlauch • Schalter gegen versehentliches Umschalten geschützt • Schirm außen matt-schwarz, innen gold lackiert • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

flexible arm with hygienic plastic hose • switch protected against unintended switching • lamp shade matt black outside, gold painted inside • incl. infra-red bulb (white light)

220x220x400/850 mm | 230 V/250 W | 10 kg | Made in Germany | **10-10563** | **489,-***

Auf Anfrage auch in Schwarz erhältlich
On request also available in black



Tibet Wärmeleuchte
Tibet Warming Lamp

flexibler Arm mit Hygieneschutzschlauch • Schalter gegen versehentliches Umschalten geschützt • inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)

flexible arm with hygienic plastic hose • switch protected against unintended switching • incl. infra-red bulb (white light)

Made in Germany

TIBET DELUXE:
- **Energiesparmodus** *Energy save mode*
- **Volle Leistung** *Full power*

Tibet Chrom	1 Strahler	*1 lamp*	230 V/250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	**10-10555**	**449,-***
Tibet Deluxe Chrom	1 Strahler (2 Leistungsstufen)	*1 lamp (2 power levels)*	230 V/250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	**10-10557**	**459,-***
Tibet Gold	1 Strahler	*1 lamp*	230 V/250 W	220x220x400/850 mm	10 kg	**10-10564**	**449,-***
Tibet Twin Chrom	2 Strahler	*2 lamps*	230 V/500 W	220x220x400/850 mm	11 kg	**10-10558**	**829,-***

WÄRMEBRÜCKEN
WARMING BRIDGES





Speisenwärmer Quarz-Kompakt
Food Warmer Quartz Compact

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • mit Einsatz 1/1 GN x 20 mm • Schneidplatte nicht im Lieferumfang enthalten

IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • with insert 1/1 GN x 20 mm • cutting board not included

230 V / 400 W | 585 x 360 x 450 mm | 9 kg

Made in Germany | **00-50565** | **1038,-***

Schneidbrett | ***Cutting Board***

20 mm dick • Kunststoff
20 mm thick • plastic

04-50554-00 | **140,-*** ▲



Quarz-Kompakt Wärmebrücke
Quartz Compact Warming Bridge

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • 2 Strahler • einzeln schaltbar

IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • 2 radiators • separately switchable

230 V / 1 kW | L 1000 x h 460 mm | 13 kg ✱

Made in Germany | **00-50554** | **1909,-***



Quarz-Kompakt Speisenwärmer II
Quartz Compact Food Warmer II

IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler • Hygieneschutz aus Acrylglas • Wärmeplatte aus Edelstahl • Heizzonen einzeln schaltbar • Thermostat • passend für 1x 1/1 GN + 1x 1/2 GN • GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten

IRK-halogen-infrared-quartz radiator • acrylic glass hygienic shield • warming plate stainless steel • heating zones separate switchable • thermostat • suitable for 1x 1/1 GN + 1x 1/2 GN • GN containers not included

230 V / 1,75 kW | 850 x 360 x 500 mm | 25 kg ✱

Made in Germany | **00-50572** | **2368,-***



Pommeswärmer
Fries Warmer

von oben beheizt • Temperaturvoreinstellung von 80°-85°C ideal für die Präsentation von Pommes Frites, Nuggets and anderen Frittierprodukten • für 1/1 GN x 100 mm • Ein-/Ausschalter • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

top heating • preset temperature of 80°-85°C ideal for the presentation of chips, nuggets and other deep-fried products • on/off switch • for 1/1 GN x 100 mm • GN container not included

230 V / 620 W | 329 x 643 x 438 mm | 6 kg

00-50221 | **610,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Wärmebrücke „Pommeswärmer“ 2.0
Warming Bridge „Chips Warmer“ 2.0

Komplett aus Edelstahl • inkl. 1/1 GN-Behälter 65 mm tief • Zuschaltbare Oberhitze zum Warmhalten • Der gelochte Edelstahleinsatz erlaubt das Durchfallen von Krümeln und Salz • Überschüssiges Öl kann abfließen • Ideal für Pommes, Chicken Nuggets, Calamares und andere frittierte Speisen • Besonders stabile Rahmenkonstruktion und Aufhängung des Oberteils

Completely made of stainless steel • Incl. 1/1 GN container 65 mm deep • Top heat for warm-keeping • The perforated stainless steel insert allows crumbs and salt to fall through • Excess oil can drain off • Ideal for chips, chicken nuggets, calamari and other deep-fried food • Particularly stable frame construction and mounting of the top section

345 x 565 x 325 mm | 230 V / 500 W | 5 kg | Made in Germany | **15-50220N** | **407,-***



Pommeswärmer Snack Buddy
Fries Warmer Snack Buddy

Modulares Warmhaltesystem für frittierte Speisen wie Pommes, Chicken Nuggets, Calamares etc. • Pommeswärmer mit optional erhältlichem Wärmestrahler • Besonders platzsparend für kleine Küchen • Gelochter Edelstahleinsatz erlaubt das Durchfallen von Krümeln und Salz • Überschüssiges Öl kann abfließen • Temperaturbereich 30-90°C • Beckengröße 1/2 GN x 150 mm Tiefe • Kontrollelemente spritzwassergeschützt IPX4 • Thermostatische Regelung • Kontrollleuchten • Als Einzelgerät ohne Wärmestrahler ideal geeignet für die Selbstbedienung an Buffets • Der optionale Wärmestrahler mit Oberhitze (Nicht im Lieferumfang enthalten) schafft ideale Bedingungen, um frittierte Speisen länger kross zu halten

Modular warming system for deep-fried food such as fries, chicken nuggets, calamari, etc. • Fries warmer with optional heat lamp • Particularly space-saving for small kitchens • Perforated stainless steel insert allows crumbs and salt to fall through • Excess oil can drain off • Temperature range 30-90°C -• Basin size 1/2 GN x 150 mm depth • Control elements splash-proof IPX4 • Thermostatic control • Pilot lights • Ideal for self-service buffets as a stand-alone unit without heat lamp • The optional heat lamp for top heat (not included) creates ideal conditions, to keep fried food longer crispy

Pommeswärmer	***Fries Warmer***	230 V / 350 W	268 x 351 x 231 mm	6 kg	**05-50507**	**255,-***
Wärmestrahler	***Heat Lamp***	230 V / 500 W	270 x 329 x 527 mm	2 kg	**05-50506**	**165,-*** ▲



Tibet-Wärmer
Tibet Warmer

die silikonverdichteten Keramiksteinplatten speichern viel Wärme für eine effiziente Hitze- und Energienutzung • Rahmen Edelstahl • Thermostat für Wärmeplatte • Kontrollleuchte • 250 W Wärmestrahler mit separatem Ein-/Ausschalter schaffen eine Hitzeglocke von oben • Hygieneschutz Acrylglas • Bausatz / Flat Pack • höhenverstellbare Füße

the silicon sealed ceramic stone tiles are able to retain the heat in an efficient and energy saving way • stainless steel frame • thermostat for warming plate • pilot light • 250 W heating lamps with separate on/off switch create a heat cover from above• acrylic glass hygienic shield • flat pack kit • height-adjustable feet



			Heizzonen *heating zones*					
Tibet-Wärmer I	***Tibet Warmer I***	500 x 500 mm	1x	230 V / 1,25 kW	510 x 560 x 750 mm	17 kg ✱	**10-10550**	**1441,-***
Tibet-Wärmer II	***Tibet Warmer II***	1000 x 500 mm	2x	230 V / 2,5 kW	1010 x 560 x 750 mm	34 kg ✱	**10-10551**	**2780,-***

SUPPENTÖPFE
SOUP KETTLES









Suppentopf Prince Charles
Soup Kettle Prince Charles

11 Liter Inhalt • Wasserbad oder trockenbeheizt • herausnehmbarer Edelstahleinsatz • klappbarer Edelstahldeckel mit Löffelaussparung • außen Aluminiumguss • innen Edelstahl • Simmerstat

capacity 11 liters • water bath or dry heat • removable stainless steel container • hinged stainless steel lid with ladle cut-out • cast aluminium outside • stainless steel interior • simmerstat

Made in Britain

Prince Charles Braun	***Prince Charles Brown***	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	**05-10324**	**549,-***
Prince Charles Weiß	***Prince Charles White***	11 Liter	230 V / 850 W	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	**05-10326**	**549,-***
Prince Charles Schwarz	***Prince Charles Black***	11 Liter	230 V / 850 V	Ø 340 x h 380 mm	8 kg	**05-10327**	**549,-***

Suppentöpfe
Soup Kettles

9 Liter Inhalt • herausnehmbarer Edelstahleinsatz • klappbarer Deckel mit Löffelaussparung • Energieregler +30° bis +95°C • hitzeisolierter Griff • inkl. 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen

capacity 9 liters • removable stainless steel container • hinged stainless steel lid with ladle cut-out • thermostat + 30° up to +95°C • heat-insulated handle • incl. 8 magnetically adhesive soup labels





Suppentopf DeLuxe	***Soup Kettle DeLuxe***	9 Liter	230 V / 400 W	Ø 345 x h 360 mm	4,5 kg	**00-00349 B**	**166,-***
Farmertopf	***Farmer Caldron***	9 Liter	230 V / 400 W	Ø 345 x h 360 mm	4,5 kg	**00-10537 B**	**120,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT
AS LONG AS STOCK LASTS



A



B



C

Ausreichend Platz, um den Inhalt des Topfes mit einem Schildchen kenntlich zu machen

enough space to state the content of the pot on a tag

Dekor aus echtem Blattgold
Gold
Real gold-plated decor



D

schwarz strukturiertes Finish mit massiven Messingbeschlägen

black textured finish with massive brass fittings

Suppentöpfe
Soup Kettles

Inhalt 5 Liter • herausnehmbarer Edelstahleinsatz • Außentopf einbrennlackiert • Simmerstat • mit aufklappbarem Edelstahldeckel • Löffelaussparung • inkl. Kelle • hitzeisolierter Griff • trockenbeheizt

capacity 5 liters • removable stainless steel container • vitreous enamelled body • simmerstat • stainless steel hinged lid • ladle cut-out • incl. ladle • heat-insulated handle • dry-heated

TOP PRODUKT

A ***„Hot Soup“***	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	**05-10501**	**499,-***
B **„Hot Soup of the Day“**	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	**00-10510**	**499,-***
C **„Today‘s hot Soup“**	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	**00-10500**	**499,-***
D **Schwarz** | ***black***	5 Liter	230 V / 300 W	Ø 250 x h 350 mm	7 kg	**00-10538**	**549,-***

WARMHALTEN
WARM KEEPING





Wärmeschränke
Warming Cabinets

Edelstahl • Zwischenbord höhenverstellbar • Thermostat 0° bis +85°C
stainless steel • partional board adjustable in height • thermostat 0° up to +85°C

A für ca. 30 Teller à Ø 320 mm	*for approx. 30 plates à Ø 320 mm*	230 V / 400 W	450 x 405 x 545 mm	24 kg ✱	**00-00190**	**455,-***
B für ca. 60 Teller à Ø 320 mm	*for approx. 60 plates à Ø 320 mm*	230 V / 750 W	450 x 510 x 855 mm	33 kg ✱	**00-00150**	**562,-***
C für ca. 120 Teller à Ø 320 mm	*for approx. 120 plates à Ø 320 mm*	230 V / 1,2 kW	750 x 510 x 855 mm	49 kg ✱	**00-00151**	**935,-***



Tassenwärmer 72N
Cup Warmer 72N

Für ca. 72 Tassen • Edelstahl • Tassentemperatur ca. 60°C • Ablagefläche 280 x 295 x h 175 mm zum Abstellen von Untertellern etc. • Ebenen separat schaltbar und regelbar

For approx. 72 cups • Stainless steel • Cup temperature approx. 60°C • Deposition surface 280 x 295 x h 175 mm for depositing saucers etc. • Levels separately switchable and adjustable

230 V / 140 W | 320 x 345 x 550 mm | 11 kg

00-70282 N | **535,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Made in Germany

Tellerwärmer 45/60
Plate Warmer 45/60

für ca. 45-60 Teller à Ø 320 mm • Edelstahl • Temperatur regelbar +30° bis +85°C • selbstschließende Schiebetür aus Acrylglas • Innenmaß Ø 330 x h 680 mm

for approx. 45-60 plates of Ø 320 mm • stainless steel • temperature adjustable +30° up to +85°C • self closing acrylic glass sliding door • interior size Ø 330 x h 680 mm

230 V / 600 W | Ø 450 x h 800 mm | 25 kg ✱

 # 00-00158 | **€ 1898,-***



Tellerwärmer 30/40
Plate Warmer 30/40

Edelstahl • für ca. 30-40 Teller à Ø 320 mm • Temperatur regelbar +30° bis +80°C • Schiebetür aus Glas • mit festem Zwischenboden • Innenmaß Ø 330 x h 440 mm

stainless steel • for approx. 30-40 plates of Ø 320 mm • temperature adjustable +30° up to +80°C • glass sliding door • with fixed partional board • interior size Ø 330 x h 440 mm

230 V / 600 W | Ø 460 x h 575 mm | 22 kg ✱

 # 00-70280 | **€ 792,-***

Speiseausgabewagen 3x 1/1 GN
Food Service Cart 3x 1/1 GN

Edelstahl • doppelwandig • Temperaturbereich 30° bis 90°C • Becken 3x 1/1 GN x 150 mm • Wasserbad • mit Ablasshahn • Becken separat regelbar • stufenlose thermostatische Temperaturregelung • Aufwärmkontrolllampe • Ein-/Ausschalter • 4 Lenkrollen • 2 Feststellbremsen • Lieferung ohne GN-Behälter

stainless steel • double-walled • temperature range 30° up to 90°C • basin 3x 1/1 GN x 150 mm • bain marie • with drain tap • basins separately adjustable • stepless thermostatic temperature control • reheat control lamp • on/off switch • 4 castors • 2 fixing brakes • GN containers not included

3x 1/1 GN x 150 mm | 230 V / 2 kW | 39 kg ✱

1170 x 670 x 850 mm | **# 05-00366** | **€ 1418,-***

GN-Gastronorm-Behälter auf Seite 221
GN Gastronorm containers on page 221





ELEKTROKOCHER
ELECTRIC COOKERS





A



B

Made in Germany

Ceran®-Kochplatten
Ceramic Glass Hotplates

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche aus flächenbündigem CERAN® • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • stufenlose Regler • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass cooking surface flush with casing • residual heat display • pilot lights • continuously adjustable • height-adjustable feet



C

A Kochplatte Econom I	***Hotplate Econom I***	1x Ø 210 mm	230 V / 2,3 W	340 x 420 x 100 mm	6,5 kg	**00-00277**	**778,-***
B Kochplatte I	***Hotplate I***	1x Ø 230 mm	230 V / 3 kW	400 x 455 x 120 mm	8 kg	**00-00211**	**998,-***
C Kochplatte II	***Hotplate II***	2x Ø 230 mm	400 V / 6 kW	700 x 455 x 120 mm	17 kg	**00-00212**	**2248,-***



A

Made in Germany



B

Ceran®-Kochplatten
Ceramic Glass Hotplates

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche aus flächenbündigem CERAN® • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • stufenlose Regler • höhenverstellbare Füße

stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass cooking surface flush with casing • residual heat display • pilot lights • continuously adjustable • height-adjustable feet

A Econom II N	2x Ø 180 mm	230 V / 3,4 kW	600 x 380 x 100 mm	19,5 kg	**00-00279**	**1295,-***
B Econom II H	Ø 200 mm + Ø 160 mm	230 V / 3,5 W	330 x 575 x 100 mm	19 kg	**00-00278**	**1360,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894



Neumärker Classic Kochplatten
Neumärker Classic Hotplates

E.G.O.® Gussheizplatte • Handarbeit Made in Germany • Gehäuse Edelstahl • Kontroll-leuchten • Stufenschalter • höhenverstellbare Füße

E.G.O.® cast hotplate • Hand-made in Germany • stainless steel casing • pilot light • step switch • height-adjustable feet

MANU FAKTUR

Einzelkochplatte 220	***Single Hotplate 220***	Ø 220 mm	230 V / 2 kW	370 x 370 x 150 mm	9 kg	**16-00108**	**472,-***
Einzelkochplatte 300	***Single Hotplate 300***	Ø 300 mm	230 V / 2,5 kW	450 x 450 x 150 mm	12 kg	**16-00110**	**734,-***
Doppelkochplatte 145-180	***Double Hotplate 145-180***	Ø 145 + 180 mm	230 V / 2,5 kW	640 x 330 x 150 mm	11 kg	**16-00115**	**634,-***
Doppelkochplatte 220-220	***Double Hotplate 220-220***	Ø 220 + 220 mm	400 V / 4 kW	720 x 370 x 150 mm	13 kg	**16-00111**	**767,-***
Doppelkochplatte 300-300	***Double Hotplate 300-300***	Ø 300 + 300 mm	400 V / 5 kW	910 x 450 x 150 mm	22 kg	**16-00112**	**1334,-***





Kochplatten Touch Ceran®
Hotplates Touch Ceran®

mit Zweikreis-Heizzone • Gehäuse Edelstahl • Kochfläche aus CERAN® • Restwärmeanzeige • Kontrollleuchten • Regelung über Touch-Control Sensoren • Ankochautomatik • Überhitzungsschutz

with dual heating zone • stainless steel casing • CERAN® glass cooking surface • residual heat display • pilot lights • adjustable through Touch-Control panel • parboil automatic • overheating protection

A Touch Ceran I	Ø 140/210 mm	230 V / 2,2 kW	305 x 410 x 75 mm	3,2 kg	**00-00203**	**298,-***
B Touch Ceran II	Ø 140/210 mm + Ø 145 mm	230 V / 3,4 W	550 x 310 x 65 mm	3,9 kg	**00-00204**	**468,-***

INDUKTION
INDUCTION





Made in Germany

Induktions-Kochplatte Econom
Induction Cooker Econom

Heizzone Ø 220 mm • Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Kochfläche aus flächenbündigem CERAN® • Stufenloser Regler • Digitalanzeige leuchtet durch Kochfläche • Temperaturüberwachung • Lüfter mit spülmaschinengeeignetem Aluminium-Fettfilter • Höhenverstellbare Füße • Jetzt mit noch mehr Leistung für besonders schnelles Aufheizen

Heating zone Ø 220 mm • Stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass cooking surface flush with casing • Continuously adjustable thermostat • Digital display shines through cooking surface • Temperature control • Fan with dishwasher suitable aluminium filter for fat • Height-adjustable feet • Now with even more power for particularly short heating times

230 V / 3,5 kW | 340 x 420 x 100 mm | 8 kg

00-00270 N | **1909,-***



Induktions-Kocher IK 35 SK
Induction Cooker IK 35 SK

Gehäuse Edelstahl • Kochfläche aus CERAN® • für Töpfe und Pfannen Ø 120-240 mm • Digitalanzeige leuchtet durch Kochfläche • 10 Temperaturstufen 60° bis 240°C • elektronischer Überhitzungsschutz • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

stainless steel casing • CERAN® glass cooking surface • for pots and pans Ø 120-240 mm • digital display shines through cooking surface • 10 temperature levels 60°up to 240°C • overheating protection • the device is not suitable for permanent commercial use

230 V / 3,5 kW | 340 x 445 x 125 mm | 7,2 kg

00-00215B | **352,-***

Induktions-Kocher Touch Ceran® II
Induction Cooker Touch Ceran® II

Kochfläche aus CERAN® • Regelung über Touch-Control Sensoren • Temperatur +60° bis +240°C • 10 Leistungsstufen • Zeitschalter bis 180 Min. • automatische Abschaltung und Signalton • Heizzonen Ø 100-200 mm

CERAN® glass cooking surface • adjustable through Touch Control sensors • temperature levels +60° to +240°C • 10 power levels • timer up to 180 min. • automatic off-switching and acoustic signal • heating zones Ø 100-200 mm

230 V / 3,4 kW | **00-00217**

600 x 360 x 66 mm | **282,-***

4 kg



▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Induktions-Wok Econom
Induction Wok Econom

Gehäuse Edelstahl aus einem Stück • Wok-Cuvette aus flächenbündigem CERAN® • Stufenloser Regler • Digitalanzeige • Cuvette Ø 300 mm • Für Wokpfannen • Temperaturüberwachung • Lüfter mit spülmaschinengeeignetem Aluminium-Fettfilter • Höhenverstellbare Füße • Jetzt mit noch mehr Leistung für besonders schnelles Aufheizen

Stainless steel casing made of one piece • CERAN® glass wok cuvette flush with casing • Continuously Adjustable thermostat • Digital display • Cuvette Ø 300 mm • For wok pans • Temperature control • Fan with dishwasher suitable aluminium filter for fat • Height-adjustable feet • Now with even more power for particularly short heating times

230 V / 3,5 kW | 330 x 380 x 175 mm | 8,5 kg

 # 00-00274 N | **€ 2428,-***



Made in Germany

Induktions-Wok IW 35
Induction Wok IW 35

Gehäuse Edelstahl • Wok-Cuvette aus Glaskeramik • Touch-Control Bedienfeld mit Digitalanzeige • Digitaltimer 1 bis 180 Min. • Cuvette Ø 260 mm • 10 Temperaturstufen 60° bis 240°C • für Wokpfannen • elektronischer Überhitzungsschutz • Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

stainless steel casing • wok cuvette ceramic glass • touch control panel with digital display • digital timer 1 up to 180 min • cuvette Ø 260 mm • 10 temperature levels 60° up to 240°C • overheating protection • the device is not suitable for permanent commercial use

230 V / 3,5 kW | 340 x 440 x 125 mm | 7,54 kg

 # 00-00126 B | **€ 389,-***



Wokpfanne IW 35
Wok Pan IW 35

Edelstahl • induktionsgeeignet • Kaltgriffe • Inhalt 6 Liter • Durch-messer 360 mm • Höhe 110 mm (220 mm inkl. Deckel)

stainless steel • suitable for induction • heat-insulated handles • 6 liters capacity • diameter 360 mm • 110 mm height (220 mm incl. lid)

 # 01-00126 B | **€ 169,-***



GAS-KOCHER & PFANNEN

GAS COOKERS & PANS





Gas-Hockerkocher NGETL 5-50

Gas Stand Cooker NGETL 5-50

Edelstahl • Gussrippenrahmen abnehmbar • Schlitzbrenner Ø 180 mm zur Reinigung einfach zerlegbar • stufenlos regelbar • höhenverstellbare Füße • auf Propangas eingestellt • Erdgasdüse liegt bei

stainless steel • cast iron grid removable • burner Ø 180 mm easy to dismantle for cleaning • continuous adjustable • height-adjustable feet • for propane gas • nozzle for natural gas is attached

500 x 500 x 450 mm | LPG 11,5 kW LNG 13 kW | 25 kg ✱

 # 05-30271 | **€ 948,-***



China I NGWT 3

Gehäuse Edelstahl • 1 Brenner inkl. 1 Wokringaufsatz • Anschluß 1/2“ Propangas • Erdgasdüse beigelegt • Erdgas: Leistung 15 kW, Verbrauch 1,58 m³/h, 20 mbar • Propangas: Leistung 13 kW, Verbrauch 1,02 kg/h, 50 mbar

stainless steel casing • 1 burner incl. 1 wok ring • connection 1/2“ propane gas • nozzle for natural gas enclosed • natural gas: power 15 kW, consumption 1.58 m³/h, 20 mbar • propane gas: power 13 kW, consumption 1.02 kg/h, 50 mbar

400 x 600 x 280/325 mm | 13 / 15 kW | 28 kg ✱

 # 00-30262 N | **€ 1399,-***

Stahlblech-Wokpfanne

Steel Sheet Wok Pan



Ø 360 mm

 # 00-00519

€ 177,-*

ACHTUNG! Alle Gasgeräte werden ohne Zubehör für den Anschluss geliefert. Für den Einsatz mit Propan-/ Butangas empfehlen wir, unser Anschlussset gleich mitzubestellen. Außerdem empfehlen wir, die Installation von Gasgeräten immer durch einen ausgebildeten Fachmann durchführen zu lassen.

ATTENTION! All our crepes units come without the needed accessories to connect them to LPG gas. Please consider that when ordering. We recommend having gas appliances installed by a specialist.

Anschluss-Set für Gas-Hockerkocher NGETL 5-50

Komplettset für den Anschluss • Für 50 mbar • Profi-Druckminderer, entspricht DGUV Vorschrift 79 für den gewerblichen Einsatz • Schlauchbruchsicherung • Gasschlauch 150 cm • Adapter für Gasanschluss • Reduzierter Muffennippel 3/4“IG x 1/2“AG • Nur geeignet für Propan- oder Butangas • Nur für Deutschland zugelassen

This product is only suitable for German gas connections. Please ask a local gas technician for the needed accessories.

 # 06-30271-00 | **€ 207,-*** ▲

Einzelne Komponenten:	#	€
A **Profi-Druckminderer** inkl. Schlauchbruchsicherung	30-00065N-02	125,-* ▲
B **Gasschlauch 150 cm**, beidseitig 1/4“lks	30-00066-02	31,-* ▲
C **Adapter**, 1/2“R x 1/4“lks + Winkel 90° 1/2“	30-00074	32,-* ▲
D **Reduzierter Muffennippel**, 3/4“IG x 1/2“AG	30-00072	19,-* ▲





Neumärker®
since 1894

Braten. Warmhalten. Präsentieren. Verkaufsförderung mit Charme.

Perfekt für Märkte und Events. Die nostalgische Riesenpfanne ist die beste Werbung für den Aktionsverkauf von Pilzen, Paella, Currywurst, Muscheln, Gambas, Fleisch, Bratartoffeln...

Frying. Warm-keeping. Presenting. Sales promotion with style.

Perfect for markets, fairs and events. The giant nostalgic pan is the best advertising for action sales of mushrooms, paella, shellfish, prawns, meat, potatoes...





Made in Europe











Großraumpfannen • Aluminium Handguss • Antihaftbeschichtung auf Keramikbasis

***Giant Pans** • hand cast aluminium • non-stick coating on ceramic base*

	Innenmaße *inner dimensions*	Außenmaße *outer dimensions*			Bodenstärke *base thickness*		#	€
A	Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm	mit 3-Teilung	*with 3 partitions*	10 mm	20 kg *	**00-00527**	**729,-***
B	Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm	mit 2-Teilung	*with 2 partitions*	10 mm	19 kg *	**00-00526**	**699,-***
C	Ø 800 x h 80 mm	930 x 810 x 90 mm			10 mm	18 kg *	**00-00523**	**699,-***
D	Ø 650 x h 100 mm	810 x 660 x 110 mm	mit 2-Teilung	*with 2 partitions*	10 mm	14 kg *	**00-00525**	**448,-***
E	Ø 650 x h 100 mm	810 x 660 x 110 mm			10 mm	13 kg *	**00-00522**	**400,-***
F	Ø 500 x h 78 mm	630 x 510 x 85 mm	mit 2-Teilung	*with 2 partitions*	7 mm	8 kg	**00-00524**	**309,-***
G	Ø 500 x h 78 mm	630 x 510 x 85 mm			7 mm	7 kg	**00-00521**	**278,-***

Elektro-Multipfanne Supra

Electric Multi Pan Supra

Inhalt ca. 8 Liter • Innenmaß Ø 380 mm • Innenhöhe 80 mm • Antihaftbeschichtung • Regler • steckerfertig • inkl. Glasdeckel • nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

capacity approx. 8 liters • inner size Ø 380 mm • inner height 80 mm • non-stick coating • thermostat • ready to plug-in • incl. glass lid • not suitable for permanent commercial use

Ø 380 mm | 230 V / 1,5 kW | 3,65 kg

Ø 410 x h 200 mm | **00-90369** | **77,-***



* s.Frachtkosten (Seite 225) | *transport by carrier*

*Preisänderungen gemäß Seite 2 vorbehalten | **Price changes reserved according to page 2*

REISKOCHER & MIKROWELLEN
RICE COOKERS & MICROWAVES





Reiskocher
Rice Cooker

Gehäuse Edelstahl • Innentopf antihaftbeschichtet • mit extra großen Griffen • Rundum-Warmhaltefunktion • Inhalt 8 Liter • Innentopfmaß ca. Ø 325 x h 232 mm • für ca. 25-40 Personen • inkl. Messbecher und Löffel

stainless steel casing • inner pot non-stick coated • with extra large handles • all-around warm keeping function • capacity 8 liters • inner size Ø 325 x h 232 mm • for approx. 25-40 people • incl. measuring cup and spoon

230 V / 1,95 kW | Ø 384 x h 375 mm | 11 kg

 # 00-00336 | **€ 288,-***



Mini-Reiskocher
Mini Rice Cooker

geeignet, um Reis zu kochen, um Gemüse, Fisch und Fleisch schonend zu dämpfen oder um Speisen warmzuhalten • Gehäuse Edelstahl und Kunststoff • antihaftbeschichteter Innentopf • Inhalt 1,8 Liter • für ca. 2-10 Personen • inkl. 1 Messbecher, 1 Reislöffel und 1 Dämpfeinsatz • nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

suitable for cooking rice, for steaming vegetables, fish or meat gently or for keeping fod warm • casing stainless steel with plastic • inner pot non-stick coated • capacity 1.8 liters • for approx. 2-10 people • incl. 1 measuring cup, 1 spoon and 1 steaming insert • not suitable for permanent commercial use

230 V / 700 W | Ø 285 x h 280 mm | 2,6 kg

 # 00-90329N | **€ 69,-***



Reiswärmer
Rice Warmer

Gehäuse Edelstahl • Innentopf antihaftbeschichtet • mit extra großen Griffen • Rundum-Warmhaltefunktion • Fassungsvermögen: das gekochte Ergebnis von ca. 8,5 kg ungekochtem Reis

stainless steel casing • inner pot non-stick coated • with extra large handles • all-around warm keeping function • capacity: the cooked result of 8.5 kg uncooked rice

230 V / 110 W | Ø 395 x h 372 mm | 7,9 kg

 # 00-00339 | **€ 288,-***



Neumärker®
since 1894

Gastro-Mikrowelle 1800
Catering Microwave Oven 1800

1800 W Ausgangsleistung • 2 Magnetrone • Garraum 18 Liter • Innenmaß 330x310x175 mm • Gehäuse und Innenraum Edelstahl • Bodenplatte aus Keramik • Bedienung über Tastenblende • Digitalanzeige • 30 Programmspeicher • 10 Leistungsstufen • Timer bis 60 Minuten • Innenbeleuchtung • Stapelbar • USB-Flashspeicher-Option

1800 W output • 2 magnetrons • Cooking chamber 18 liters • Interior size 330x310x175 mm • Stainless steel interior and casing • Interior bottom made of ceramics • Operation through touch panel • Digital display • 30 program memories • 10 power levels • Timer up to 60 minutes • Interior lighting • Stackable • USB flash memory option

1800 W | 420 x 540 x 338 mm | 18 kg ✱

230 V / 2,8 kW | **00-70422** | **897,-*** ▲



Mikrowelle RCS 511TS
Microwave RCS 511TS

1100 W Ausgangsleistung • Garraum 34 Liter • Innenmaß 368x381x216 mm • Gehäuse und Innenraum Edelstahl • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • 5 Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik • Timer bis 60 Minuten • Transparente Tür • Innenbeleuchtung • 4-stufiges Garen • Stapelbar

1100 W output • Cooking chamber 34 liters • Interior size 368x381x216 mm • Stainless steel interior and casing • Operation through touch panel • 10 program memories • 5 Power levels incl. automatic defrost • Timer up to 60 minutes • Transparent door • Interior lighting • 4-stage-cooking • Stackable

1100 W | 559 x 483 x 352 mm | 18,6 kg ✱

230 V / 1,6 kW | **00-70416U** | **1239,-*** ▲



Mikrowelle RMS 510TS2
Microwave RMS 510TS2

1000 W Ausgangsleistung • Garraum 23 Liter • Innenmaß 330x330x197 mm • Gehäuse und Innenraum Edelstahl • Bedienung über Tastenblende • 10 Programmspeicher • 5 Leistungsstufen inkl. Auftauautomatik • Programmierbarer Timer • Transparente Tür • Innenbeleuchtung • 4-stufiges Garen

1000 W output • Cooking chamber 23 liters • Interior size 330x330x197 mm • Stainless steel interior and casing • Operation through touch panel • 10 program memories • 5 Power levels incl. automatic defrost • Transparent door • Interior lighting • 4-stage-cooking

1000 W | 512 x 403 x 310 mm | 13,6 kg ✱

230 V / 1,5 kW | **00-70418U** | **849,-*** ▲



Mikrowellen-Wand-Bord bis 50 kg Tragkraft
Microwave Wall Shelf *up to 50 kg load capacity*

600 x 600 mm | **01-70416-00** | **151,-*** ▲



ÖFEN
OVENS







Rückseite | *back*

Bake King Potato Baker

ca. 60 Kartoffeln backen + ca. 60 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Gehäuse Edelstahl • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • Rückseite mit Schaufenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

approx. 60 potatoes to bake + approx. 60 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • stainless steel casing • on/off switch • thermostat • lighted warming display • back with display window and black glass menu board for counter application

60 + 60 Kartoffeln | *60 + 60 potatoes*

230 V / 3 kW | 510 x 580 x 750 mm | 42 kg *

Made in Britain | **05-51214** | **2945,-***





Rückseite | *back*

Bake King Mini

ca. 25 Kartoffeln backen + ca. 25 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • besonders platzsparend • Gehäuse schwarz pulverbeschichtet • Ein-/Ausschalter • Thermostat • beleuchtetes Warmhalte-Display • Rückseite mit Schaufenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

approx. 25 potatoes to bake + approx. 25 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • extra space-saving • black powder-coated casing • on/off switch • thermostat • lighted warming display • back with display window and black glass menu board for counter application

25 + 25 Kartoffeln | *25 + 25 potatoes*

230 V / 2,5 kW | 455 x 505 x 643 mm | 31 kg *

Made in Britain | **05-51206** | **2395,-***



Dörrautomat Fitness Food

Food Dehydrator Fitness Food

Zum schonenden Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch, etc. • Automatische Steuerung der Luftzirkulation für gleichmäßige Dörrergebnisse • 7 Edelstahlroste à 375 x 300 mm, die jeweils bis zu 500 g aufnehmen können • Die Schalen sind gleichmäßig verteilt und lassen sich leicht entfernen und reinigen • Gehäuse und Tür sind aus Polypropylen gefertigt und für bessere Leistung doppelwandig • Transparente Tür zur Überwachung des Trocknungsprozesses • Inkl. transparente Unterlage, um Fruchtrückstände am Boden aufzufangen oder auch zum Herstellen von Fruchtleder • Digitalanzeige • Temperatur einstellbar von 35° bis 70°C • Der Timer kann von 30 min bis zu 24 Stunden im Abstand von 30 Minuten eingestellt werden

For gentle drying of fruits, vegetables, herbs, meat, fish, etc. • Automatic control of the air circulation for uniform drying results • Equipped with 7 stainless steel trays of 375 x 300 mm, which can hold up to 500 g each • The trays are evenly distributed and easy to remove and to clean • Casing and door are made of polypropylene and double-walled for better performance • Transparent door for monitoring the drying process • A transparent tray is included for collecting fruit residues on the floor or for producing fruit leather • Digital display • Temperature adjustable from 35° to 70°C • The timer can be set from 30 minutes to 24 hours at intervals of 30 minutes

7x 375 x 300 mm | 230 V / 500 W

345 x 450 x 315 mm | **05-00718** | **291,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894



Basic 600H: Die Beschwadung sorgt für perfekte Backergebnisse von Baguettes, Brötchen, Pizza und anderen Backsnacks. Durch die Beschwadung mit Wasserdampf in der Backkammer entstehen besonders knusprige Brotkrusten und die Triebwirkung von Hefe wird unterstützt. Wasseranschluss auf der Rückseite des Gerätes.

Basic 600H: The humidification ensures perfect baking results for baguettes, rolls, pizza and other baked snacks. Steaming in the baking chamber produces particularly crispy bread crusts and the yeast action is supported. Water connection on the back of the unit



Made in Europe

Heißluftofen Basic
Convection Oven Basic

Doppelverglaste Tür • Kontrollleuchten • Thermostatische Temperaturregelung • Umluftgebläse mit 2 Ventilatoren für eine besonders gleichmäßige Hitzeverteilung • Gehäuse und Backkammer aus Edelstahl AISI430 • Schalter für Ausschalten des Gebläses bei Türöffnung • Inkl. 4 Roste

Double-glazed door • Pilot lights • Thermostatic temperature control • Ventilation with 2 fans for a particularly even heat distribution • Casing and baking chamber made of stainless steel AISI430 • Switch to stop fans while the door is opened • Incl. 4 grids

	Beschwadung *Humidification*						
Basic 430	✕	(4x) 430 x 310 mm	230 V / 2,6 kW	600 x 540 x 570 mm	65 kg ✱	**05-00818**	**790,-***
Basic 600H	✓	(4x) 600 x 400 mm	230 V / 3,2 kW	840 x 700 x 570 mm	40 kg ✱	**05-00820N**	**1520,-***

Praktischer Snack-Ofen für 1/2 GN-Bleche und Behälter mit besonders wenig Platzbedarf. Ideal, um in Bistros und Cafés schnell Baguettes, Pizzabrötchen oder andere Tiefkühlsnacks aufzubacken.

Useful oven for snacks that holds 1/2 GN trays and needs only little space. Perfect for baking baguettes, pizza buns or other frozen food in cafés or bistros.

Made in Europe



Heißluftofen GN Mini
Convection Oven GN Mini

Besonders platzsparender Heißluftofen • Gehäuse Edelstahl • Doppelverglaste Tür • Kontrollleuchten • Thermostat 0-270°C • Innenmaß 270 x 335 x 320 mm • Einschübe passend für 1/2 GN-Behälter • Inkl. 2 Lochbleche à 265 x 325 mm und 1 Bröselblech • Timer bis 120 Minuten

Particularly space-saving convection oven • Stainless steel casing • Double-glazed door • Pilot lights • Thermostat 0-270°C • Interior size 270 x 335 x 320 mm • Shelves suitable for 1/2 GN containers • Incl. 2 perforated trays of 265 x 325 mm and 1 crumb tray • Timer up to 120 minutes

(2x) 265 x 325 mm | 230 V / 1,5 kW | **05-00819**

370 x 535 x 495 mm | 20 kg ✱ | **789,-***

ÖFEN
OVENS





King Edward Majestic

ca. 100 Kartoffeln backen + ca. 100 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Schwarz pulverbeschichtet • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • inkl. 3 Gitterkorb-Roste

approx. 100 potatoes to bake + approx. 100 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • black powder-coated • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • incl. 3 basket-grids

100 + 100 Kartoffeln | *100 + 100 potatoes*

400 V / 6 kW | 590 x 590 x 1200 mm | 85 kg ✱

Made in Britain | **05-51205** | **6495,-***



Rückseite // back

King Edward Classic 50

ca. 50 Kartoffeln backen + ca. 50 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Schwarz pulverbeschichtet • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • Timer bis 90 Min. • beleuchtetes Warmhalte-Display • inkl. 3 Roste • Rückseite mit Schaufenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

approx. 50 potatoes to bake + approx. 50 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • black powder-coated • circulating air blower • on/off switch • thermostats • timer up to 90 min. • lighted warming display • incl. 3 grids • back with display window and black glass menu board for counter application

50 + 50 Kartoffeln | *50 + 50 potatoes*

230 V / 2,6 kW | 510 x 540 x 750 mm | 42 kg ✱

Made in Britain | **05-51213** | **3565,-***



Made in Britain

King Edward Vintage Pizzaofen PK1W

King Edward Vintage Pizza Oven PK1W

Für eine Pizza à Ø 35 cm • Schamottsteinboden für perfekt knusprige Pizzen, Flammkuchen oder andere Backwaren • Backfläche 380 x 380 mm • Tür mit Sichtfenster • Innenbeleuchtung • Ober- und Unterhitze separat schaltbar • Inklusive Warmhaltefach mit 2 Ebenen • Halten Sie bis zu 2 Pizzen warm, während Sie die Bestellung fertig zubereiten oder bieten Sie einen Pizza-Snackverkauf mit einzelnen Stücken an, ohne dass diese auskühlen • Separate thermostatische Regelung des Warmhaltefachs

For one pizza of Ø 35 cm • Fire brick bottom for perfectly crispy pizzas, tarte flambée or other baked goods • Baking surface 380 x 380 mm • Door with inspection window • Interior lighting • Top and bottom heat can be switched separately • Including a 2-level warming compartment • Keep up to 2 pizzas warm while you finish preparing the order. Or offer individual slices of pizza as a snack and keep them warm • Separate thermostatic control of the warming compartment

380 x 380 mm | 230 V / 2,75 kW | **05-51229**

570 x 610 x 815 mm | 63 kg ✱ | **2970,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

King Edward Potato Baker

ca. 50 Kartoffeln backen + ca. 50 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Farbe Bordeaux-Rot • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • Innenmaß: 320x370x280 mm • inkl. 3 Roste

approx. 50 potatoes to bake + approx. 50 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • claret red coloured • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • interior size: 320x370x280 mm • incl. 3 grids

50 + 50 Kartoffeln | *50 + 50 potatoes*

230 V / 3 kW | 520 x 560 x 810 mm | 55 kg ✱

Made in Britain | **05-51212** | **4503,-***



King Edward Potato Baker klein | *small*

ca. 25 Kartoffeln backen + ca. 25 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Farbe Bordeaux-Rot • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • Innenmaß: 275x280x200 mm • inkl. 2 Roste

approx. 25 potatoes to bake + approx. 25 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • claret red coloured • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • interior size: 275x280x200 mm • incl. 2 grids

25 + 25 Kartoffeln | *25 + 25 potatoes*

230 V / 2,5 kW | 460 x 480 x 584 mm | 45 kg ✱

Made in Britain | **05-51202** | **3917,-***



King Edward Hot Food Server

Warmhaltevitrine • Farbe Bordeaux-Rot • Innenbeleuchtung • inkl. 3 verchromte Roste à 460x440 mm • für ca. 80 Kartoffeln oder andere Produkte

display for warm-keeping • claret red colour • interior lighting • incl. 3 chromed grids à 460x440 mm • for approx. 80 potatoes or other products

230 V / 1,45 kW | 515 x 533 x 640 mm | 39 kg ✱

Made in Britain | **05-51215** | **2628,-***



PIZZA
PIZZA







Pizzaofen Mini 350
Pizza Oven Mini 350

Snack-Pizzaofen mit wenig Platzbedarf für kleine Bistros, Cafés und Restaurants • Schamottsteinboden 14 mm stark: Gleichmäßige Hitzeverteilung und besonders knusprige Backergebnisse • Geeignet für Pizzen bis Durchmesser Ø 35 cm • Thermostatische Temperaturregelung • Oberhitze und Unterhitze separat regelbar • Temperaturbereich 50-300°C • Kontrolleuchten • Backkammergröße 410 x 370 x 90 mm • Gehäuse Edelstahl

Snack pizza oven with compact footprint for small bistros, cafés and restaurants • 14 mm thick fireclay base: even heat distribution and particularly crispy baking results • Suitable for pizzas up to Ø 35 cm • Thermostatic temperature control • Top heat and bottom heat separately adjustable • Temperature range 50-300°C • Pilot lights • Baking chamber size 410 x 370 x 90 mm • Stainless steel casing

	Anzahl Pizzen *Number of pizzas*				#	€
A **Mini 350**	1x Ø 35 cm	230 V / 2 kW	550 x 498 x 252 mm	17 kg *	**00-30184N**	**539,-***
B **Mini 350D**	2x Ø 35 cm	230 V / 3 kW	550 x 430 x 375 mm	34 kg *	**00-30189N**	**799,-***



Pizza Quarz 430S
Pizza Quartz 430S

für 1 Pizza à Ø 40 cm • Backkammer 430x430x110 mm • Edelstahl • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar 0° bis +350°C • Infrarot-Quarzsystem • Timer mit Einstellung für durchgängigen Betrieb • Schamottsteinboden • Kontrollleuchten

for 1 pizza à Ø 40 cm • interior size 430x430x110 mm • stainless steel made • top and bottom heating separately adjustable 0° up to +350°C • infrared quartz system • timer with lock position for continuous application • fire brick bottom • pilot lights

1x Ø 40 cm (Anzahl Pizzen | *number of pizzas*)

230 V / 3 kW | 670 x 580 x 270 mm | 30 kg *

Made in Europe | **05-30182** | **1039,-***



Pizzaschaufel Edelstahl • Stiellänge 1 Meter
Pizza Shovel *stainless steel • stick length 1 meter*

		#	€
rund | ***round***	Ø 310 mm	**05-90297**	**64,-***
eckig | ***square***	300 x 300 mm	**05-90298**	**74,-***



Made in Europe

Pizza-Vitrine
Pizza Display Cabinet

Edelstahl • rundum verglast • Regler 0° bis +90°C • Schubfach für Wasser • drehende Gitter à Ø 380 mm • Ein-/Ausschalter

stainless steel casing • 4 sides glazed • thermostat 0° up to +90°C • drawer for water • rotating grids à Ø 380 mm • on/off switch

3x Ø 38 cm | 230 V / 600 W

465 x 430 x 600 mm | 15 kg *

05-30185 | **1528,-***

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Pizzaofen Rustica
Pizza Oven Rustica

Für 4 oder 8 Pizzen à Ø 32 cm • Backkammer 660x660x150 mm • Innenkammer Aluminium • Front Edelstahl • Tür mit Sichtfenster • Innenbeleuchtung • Schamottsteinboden • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar bis 450°C • Großes Themometer an Gerätefront

For 4 or 8 pizzas à Ø 32 cm • Interior size 660x660x150 mm • Aluminium interior • Stainless steel front • Door with window • Interior lighting • Fire brick bottom • Top and bottom heating separately adjustable up to 450°C • Large thermometer on the front

A



B



Made in Europe

	Anzahl Pizzen *Number of pizzas*			kg	#	€
A Rustica	4x Ø 32 cm	400 V / 5,6 kW	917 x 850 x 343 mm	82 kg ✱	**00-30153**	**1658,-***
B Rustica Twin	8x Ø 32 cm	400 V / 11,2 kW	917 x 850 x 650 mm	125 kg ✱	**00-30156**	**2385,-***

Pizzaschneider Rapid Roll
Pizza Cutter Rapid Roll

Edelstahl mit Griff aus Polypropylen • Durchmesser der Klinge Ø 100 mm

Stainless steel with polypropylene handle • Blade diameter Ø 100 mm

00-90271 € 7,90* ▲



NEU NEW

Pizzaschieber Pala Piccola
Pizza Peel Pala Piccola

Schaufelmaß 240 x 170 mm • Stiel aus Aluminium • Länge des Stiels 260 mm • Gesamtlänge 510 mm

Paddle size 240 x 170 mm • Aluminium handle • Handle length 260 mm • Total length 510 mm

00-90270 € 18,90* ▲



NEU NEW

Pizzaroller Napoli
Pizza Rollers Napoli

Gehäuse Edelstahl • Rollen aus nahrungsmittelechtem Resin • Einstellung der Teigstärke an beiden Rollen • Schutzhaube mit Mikroschalter • Rolleneinstellung 0,3 mm bis 5,5 mm

stainless steel casing • rolls made of food-save resin • dough thickness adjustable on both rolls • protective hood with micro-switch • roll adjustment 0.3 mm to 5.5 mm

Made in Europe





Napoli 42P:
Gerader Teig für eckige Bleche.
Straight dough for square trays.

	Teiggröße *dough size*			kg	#	€
Napoli 32	< Ø 320 mm	230 V / 370 W	490 x 510 x 655/775 mm	36 kg ✱	**05-51140**	**1589,-***
Napoli 42	< Ø 420 mm	230 V / 370 W	590 x 510 x 775/895 mm	44 kg ✱	**05-51141**	**1729,-***
Napoli 42P	< 420 mm	230 V / 370 W	590 x 510 x 715/835 mm	45 kg ✱	**05-51142**	**1789,-***

PASTA

PASTA





Made in Europe



MPF 4 mit elektrischem Nudelteig-schneider (nicht nachrüstbar, nicht für andere Modelle erhältlich)

MPF 4 with electronic pasta cutter (not afterwards attachable, not available for the other models)



Nudelmaschinen

Noodle Machines

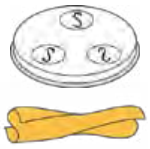
zum Kneten und Ausrollen verschiedener Pastasorten mit Ei • auswechselbare Scheiben nicht im Lieferumfang enthalten • Gehäuse mit kratzfestem Lack beschichtet • Schraube in Messing-/ Bronzelegierung • Mikroschalter am Behälterdeckel • Behälter und Knethaken aus Edelstahl

for kneading and shaping of different pasta shapes with eggs • changeable disks not included • casing with scratchproof paint • brass/bronze alloy screw • micro switch on lid • container and kneading hook stainless steel made

	Behälter *container*		Pasta-Scheibe *pasta nozzle*			kg	#	€
A **MPF 1.5**	1,5 kg	5 kg / h	Ø 50 mm	230 V / 300 W	250 x 480 x 290/460 mm	18 kg ✱	**05-50742**	**1725,-***
B **MPF 2.5**	2,5 kg	8 kg / h	Ø 57 mm	230 V / 370 W	260 x 600 x 380/560 mm	30 kg ✱	**05-50754**	**2379,-***
C **MPF 4**	4 kg	13 kg / h	Ø 57 mm	400 V / 750 W	350 x 760 x 450/640 mm	42 kg ✱	**05-50741**	**4767,-***

Auswechselbare Scheiben (rot für MPF 1.5 / grau für MPF 2.5 + MPF 4) | *Changeable disks (red for MPF 1.5 / grey for MPF 2.5 + MPF 4)*

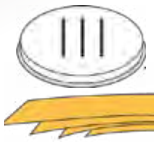
Casereccie
9 x 5 mm
MPF 1.5:
06-50742-00 60,-* ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-00 79,-* ▲



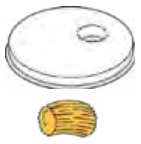
Fusilli
Ø 9 mm
MPF 1.5:
06-50742-01 60,-* ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-01 79,-* ▲



Pappardelle
16 mm
MPF 1.5:
06-50742-02 60,-* ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-02 79,-* ▲



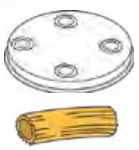
Gnocchi
Ø 12 mm
MPF 1.5:
06-50742-03 60,-* ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-03 79,-* ▲



Bucatini
Ø 4 mm
MPF 1.5:
06-50742-04 60,-* ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-04 79,-* ▲



Maccheroni
Ø 8,5 mm
MPF 1.5:
06-50742-05 60,-* ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-05 79,-* ▲



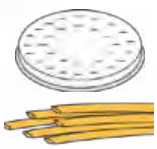
Capelli d'Angelo
Ø 1 mm
MPF 1.5:
06-50742-06 60,-* ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-06 79,-* ▲



Spaghetti
Ø 2 mm
MPF 1.5:
06-50742-07 60,-* ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-07 79,-* ▲



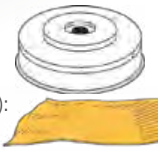
Tagliolini
Ø 3 mm
MPF 1.5:
06-50742-08 60,-* ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-08 79,-* ▲



Fettuchine
8 mm
MPF 1.5:
06-50742-09 60,-* ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-09 79,-* ▲



Pasta Sfoglia
MPF 1.5 (Ø 135 mm):
06-50742-10 79,-* ▲
MPF 2.5 + MPF 4 (Ø 155 mm):
06-50754-10 90,-* ▲



Cannellone
Ø 25 mm
MPF 1.5:
06-50742-11 60,-* ▲
MPF 2.5 + MPF 4:
06-50754-11 79,-* ▲



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Nudelteigausroller S320
Pasta Roll Machine S320

Leistungsstarker Ausrollmaschine für Eier-, Pizza- und Pastateig • Aus Edelstahl gefertigt • Walzen aus hochglanzpoliertem Edelstahl für optimale Ausrollergebnisse • Einstellbare Teigdicke 0-10 mm • Aufnahmebereich mit Sicherheitsmikroschalter geschützt • 320 mm breiter Schacht für Teigaufnahme • Optionale Montage eines Nudelteigschneiders (nicht im Lieferumfang enthalten)

Powerful dough roller for egg dough, pizza dough and pasta dough • Made of stainless steel • Rolls made of high-gloss polished stainless steel for perfect dough rolling results • Adjustable dough thickness 0-10 mm • Intake area protected with safety microswitch • 320 mm wide chute for dough intake • Optional installation of a pasta dough cutter (not included)

230 V / 370 W
580 x 480 x 400 mm
52 kg ✱

**05-50746**
€ **2598,-***

Made in Europe



	#	€
2 mm	**06-50746-00**	**329,-*** ▲
4 mm	**06-50746-01**	**318,-*** ▲
6 mm	**06-50746-02**	**318,-*** ▲
12 mm	**06-50746-03**	**318,-*** ▲

Nudelschneidmesser
Optional montierbare Schneidmesser zum Schneiden von Streifen • Breite Nudelschneider 220 mm • nicht im Lieferumfang des Gerätes enthalten

Pasta Cutting Blades
Optional mountable cutting blades for cutting even strips • Cutting width 220 mm • Not included with the machine

Nudelkocher, 20 Liter
Pasta Cooker, 20 liters

Wasser-Ablaßhahn • Abdeckung • Kontrollleuchte • Korbmaße: 1x 275x185x185 mm, 2x 180x140x175 mm • auch als Reiskocher verwendbar • inkl. Körbe

drain tap • cover • pilot light • size of baskets: 1x 275x185x185 mm, 2x 180x140x175 mm • also suitable as rice cooker • incl. baskets

230 V / 3 kW
380 x 500 x 340 mm
14 kg
Made in Europe
**05-00049**
€ **1429,-***



VORBEREITUNG
PREPARATION



Käse- und Paniermehlreibe
Cheese and Breadcrumbs Grater

Gehäuse Aluminium • Rolle Edelstahl • Ein-Ausschalter • Reibbehälter 105x65 mm • ca. 20 kg/Std.

aluminium casing • stainless steel roll • on/off switch • container 105x65 mm • approx. 20 kg/h

230 V / 370 W | 270 x 230 x 310 mm | 8 kg

 # 05-50263 | **€ 595,-***



Made in Europe



Made in Europe

Santos Käsereibe #02
Santos Cheese Grater #02

Automatische Käsereibe für Restaurants, Pizzerien oder den Lebensmitteleinzelhandel • Robust und Leistungsstark für den professionellen gastronomischen Einsatz • Reibscheibe mit Löchern à Ø 3 mm, geeignet für mittelharten Käse wie Gouda oder Emmentaler • Weitere Reibscheiben auf Anfrage erhältlich • Sicherheitsschalter stoppt beim Öffnen oder bei Entnahme des Behälters • Einfüllschacht mit leicht zu bedienendem Druckhebel • Gehäuse Edelstahl und Aluminiumguss • Cremefarbene, antimikrobielle Beschichtung • Einfache Reinigung • Transparenter Auffangbehälter mit 800 g Fassungsvermögen • Durchschnittliche Leistung ca. 50 kg/Stunde

Automatic cheese grater for restaurants, pizzerias or food retail • Robust and powerful for professional gastronomic use • Grating disc with Ø 3 mm holes, suitable for medium-hard cheese such as Gouda or Emmental • Other grating disks available on demand • Safety switch stops when opening or removing the container • Filling chute with easy-to-use push lever • Stainless steel and cast aluminium housing • Cream-coloured antimicrobial coating • Easy to clean • Transparent collection container with 800 g capacity • Average output approx. 50 kg/hour

230 V / 600 W | 250 x 420 x 350 mm | 14,5 kg

 # 05-90087 | **€ 1148,-***

Handstabmixer
Hand-held Mixer

Gehäuse Kunststoff grün • Inkl. Mixstab 400 mm und Schneebesen aus Edelstahl

Plastic casing green • Incl. mix bar 400 mm and whisk stainless steel made

230 V / 400 W | 155 x 120 x 710/790 mm

11000 rpm | 4,5 kg

 # 05-50710 | **€ 538,-***



Made in Europe

Zusätzl. Mixstäbe für 05-50710
Additional Mix Bars for 05-50710

500 mm	**06-50711**	**167,-*** ▲
600 mm	**06-50712**	**195,-*** ▲



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894



Made in Europe





Teigknetmaschinen
Rotary Kneaders

zur Zubereitung von verschiedenen Teigtypen • besonders geeignet für Brot-, Fladen- und Pizzateig • mit anhebbarem Rührkopf • entnehmbarer Behälter • Gehäuse mit kratzfestem Lack beschichtet • Behälter, Spirale und Teigknetstab aus Edelstahl (für Kontakt mit Lebensmitteln geeignet) • Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel • Deckel aus rauchfarbenem Polykarbonat • Rollensatz optional erhältlich (nicht im Lieferumfang enthalten)

for preparation of different dough types • especially suitable for bread, flat bread and pizza dough • with lifting mixing head • removable bowl • body scratch-proof coated • bowl, spiral and dough kneader rod made of stainless steel (suitable for contact with food) • safety microswitch on the lid • lid made of smoke colored polycarbonate • optional wheel kit (not included)



Rollensatz
Wheel Kit

 # 06-50735

€ 79,-* ▲

Teigmenge *bowl capacity*		Schüssel *bowl*				#	€
16 Liter / 12 kg	36 kg/h	Ø 320 x h 210 mm	230 V / 750 W	650 x 350 x 620/1060 mm	63 kg ✱	**05-50735**	**2155,-***
22 Liter / 18 kg	54 kg/h	Ø 360 x h 210 mm	230 V / 750 W	670 x 390 x 620/1090 mm	61 kg ✱	**05-50736**	**2089,-***
32 Liter / 25 kg	75 kg/h	Ø 400 x h 260 mm	230 V / 1,5 kW	780 x 430 x 730/1240 mm	107 kg ✱	**05-50737**	**2499,-***
42 Liter / 38 kg	114 kg/h	Ø 450 x h 260 mm	230 V / 1,5 kW	800 x 480 x 730/1340 mm	114 kg ✱	**05-50738**	**2729,-***

Handstabmixer Mini
Hand-held Mixer Mini

Gehäuse Kunststoff grün • Inkl. Mixstab 270 mm aus Edelstahl

Plastic casing green • Incl. mix bar 270 mm stainless steel made

230 V / 250 W

135 x 100 x 600 mm

13000 rpm

2,2 kg

 # 05-50715

€ 267,-*



Made in Europe

FLEISCHVERARBEITUNG

MEAT PROCESSING





Made in Europe

Parma Aufschnittmaschine

Parma Slicer

Schrägschneidemaschine mit handbetriebenem Schlitten • entwickelt für den Betrieb in kleinen Räumen mit wenig Platz • aus eloxiertem Aluminium mit Kunststoffteilen • Messer aus gehärtetem Stahl • Riemenantrieb • integrierter Messerschärfer • optional als Zubehör: antihaftbeschichtetes Messer und Messerentnahmewerkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten)

manual gravity slicer • designed for the usage in small rooms with little space • made of anodized aluminum with plastic parts • blade made of strengthened steel • belt-driven • Integrated knife sharpener • optional accessories: non-stick coated blade and blade removal tool (not included)

Messer Ø *Blade Ø*	Schnittlänge *cutting length*	Schnitthöhe *cutting height*	Schnittstärke *cutting thickness*				#	€
250 mm	245 mm	170 mm	0-15 mm	230 V / 154 W	420 x 550 x 360 mm	15 kg ✱	**05-50770N**	**1100,-***
300 mm	250 mm	205 mm	0-16 mm	230 V / 270 W	570/640 x 540 x 470/545 mm	26,5 kg ✱	**05-50771**	**1690,-***
350 mm	300 mm	260 mm	0-16 mm	230 V / 370 W	695/770 x 580 x 500/640 mm	42 kg ✱	**05-50772**	**2820,-***

Antihaftbeschichtetes Messer

Non-stick coated Blade

für Parma Aufschnittmaschine • aus gehärtetem Stahl • mit Antihaftbeschichtung • für problemfreies Schneiden sogar von Käse ohne zu kleben • einfache Reinigung der antihaftbeschichteten Fläche

for Parma Slicer • made of strengthened steel • with non-stick coating • even for the cutting of cheese without sticking • easy cleaning of the non-stick coated surface



Messer Ø *Blade Ø*	#	€
250 mm	**06-50770-01**	**218,-*** ▲**
300 mm	**06-50771-01**	**298,-*** ▲**
350 mm	**06-50772-01**	**344,-*** ▲**

Messerentnahmewerkzeug

Blade Removal Tool

für Parma Aufschnittmaschine • für die sichere Entnahme und ein sicheres Einsetzen der Messer • die Scheibe bedeckt den Klingenrand und schützt so vor Verletzungen • der Vorgang des Klingenwechsels benötigt kaum Zeit

for Parma Slicer • for the safe removal and insertion of the blade • the disk covers the rim of the blade to prevent the danger of injuring • only little time is required for the process of blade changing



	#	€
250 mm	**06-50770-00**	**83,-* ▲**
300 mm	**06-50771-00**	**83,-* ▲**
350 mm	**06-50772-00**	**83,-* ▲**



Neumärker®
since 1894

Das traditionelle italienische Design der 1920er Jahre. Ein Blickfang mit Ausstrahlung für Restaurants und Feinkostläden.

The traditional Italian design of the 1920s. An eye-catcher with style for restaurants or delicatessen.



Manuelle Aufschnittmaschine Prosciutto 300
Manual Food Slicer Prosciutto 300

Messer Ø 300 mm • Schnittlänge 230 mm • Schnitthöhe 190 mm • Schnittstärke 0-20 mm • Gehäuse aus Aluminium mit Stahlteilen • rot einbrennlackiert • schnelle und leichte Reinigung • eingebauter Messerschärfer • schließbarer Schutzring am Messer • hygienische Ablagefläche aus Kunststoff • Standfuß nicht im Lieferumfang enthalten

blade Ø 300 mm • cutting length 230 mm • cutting height 190 mm • cutting thickness 0-20 mm • casing aluminium with steel parts • red painted • quick and easy cleaning • built-in blade sharpener • protection ring at blade • tray made of hygienic plastic • base not included

700 x 600 x 740 mm

45,5 kg *

05-50785

5335,-*

Made in Europe



Standfuß für Prosciutto 300
Base for Prosciutto 300

560 x 375 x 800 mm

72 kg *

06-50785

1787,-*

Wurstfüller XM
Sausage Filler XM

Edelstahl • inkl. 3 Tüllen Ø 10 / 18 / 25 mm • verzinktes Zahnradgehäuse • Zahnräder gehärteter und geschliffener Stahl mit 4 hermetischen Lagern • Umsetzungssystem mit Doppelgeschwindigkeit • Kolben mit Entlüftungsventil • Tüllen und Kolben aus lebensmittelechtem Nylon

stainless steel • incl. 3 funnels Ø 10 / 18 / 25 mm • galvanised gear box • round and tempered steel gears with 4 sealed bearings • double speed gear • piston with air exhaust valve • funnels and piston made of food safe nylon

8 Liter	680 x 240 x 220 mm	24 kg	**05-90034**	**1225,-***
16 Liter	820 x 280 x 250 mm	31 kg	**05-90035**	**1455,-***



Made in Europe

KÜCHENHELFER
KITCHEN APPLIANCES





Elektrischer Dosenöffner
Electric Tin Opener

Edelstahl • für alle Dosen (auch ovale Dosen) von 50-270 mm Höhe • saubere Abschnittkante • höhenverstellbar • stabiler Standfuß • 2 Motorgeschwindigkeiten • Drehteller nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • for all tins (even oval ones) from 50-270 mm height • clean cut • adjustable in height • solid base • 2 speed levels • Turntable not included

230 V / 150 W | 320 x 450 x 600 mm | 13 kg

Made in Europe

 # 05-50525 K

€ 2615,-*



Drehscheibe für große Dosen
Turntable for big tins

Geeignet für Konservendosen bis zu einer Höhe von ca. 250 mm • Kugelgelagert für besonders leicht laufende Drehbewegung • Die Drehscheibe zentriert die Konservendose beim Drehen und sorgt so für einen besonders sauberen Schnitt

Suitable for cans up to a height of approx. 250 mm • Ball bearing for particularly smooth rotary movement • The rotary disc centres the can during rotation and thus ensures a particularly clean cut

 # 9-50525-24

€ 420,-* ▲

Presshamburger
Hamburger Press

Fleischpresse aus Aluminium • für Hamburger-Patties Ø 100 mm à ca. 80-100 g

aluminium made meat press • for hamburger patties Ø 100 mm of approx. 80-100 g

Made in Europe

190 x 300 x 285 mm

7 kg

 # 05-83000

€ 429,-*



1000 Folien für Fleisch
1000 Foils for Meat

 # 9-83000-00

€ 48,-* ▲

Vertikal-Wurstfüller
Vertical Sausage Filler

Edelstahl • 3 Liter • vertikal • inkl. 3 Füllrohre Ø 14/20/30 mm

stainless steel • 3 liters • vertical • incl. 3 funnels Ø 14/20/30 mm

300 x 220 x 560 mm

10 kg

 # 05-90418

€ 680,-*





Neumärker®
since 1894



Manueller Dosenöffner
Manual Tin Opener

zur Befestigung an Tischkante • Arbeitshöhe bis 300 mm

to be fixed at the table edge • working height up to 300 mm

3 kg | **# 05-50508**

Made in Europe | **€ 209,-***

Made in Germany



Zangen-Dosenöffner
Tin Opener

Erstklassige Verarbeitung • Robuste und massive Qualität • Mit bequemer Handkurbel • Teile aus rostfreiem Edelstahl stabil verschweißt • Klinge aus gehärtetem Stahl • Griff aus schlagfestem Spezialkunststoff • Öffnet kleine, große, runde und ovale Dosen • Wandhalter nicht im Lieferumfang enthalten

Excellent workmanship • Reliable massive quality • Comfortable crank lever • Parts made of stainless steel durably welded • Hardened steel blade • Handle made of impact-resistant special plastic • Opens small and big, round and oval tins • Wall holder not included

175 x 200 x 110 mm | **# 00-10229**

0,5 kg | **€ 235,-***



Wandhalter • Edelstahl rostfrei • Befestigung mit Schrauben
Wall Holder • *stainless steel • wall mounting with screws*

 # 01-10229 | **€ 75,-*** ▲

Elektronische Küchenwaage
Electronic Kitchen Scale

Feineinstellung von 5 g • Wiegebereich bis 15 kg • Tarieren 15 kg • Wiegefläche 280x220 mm • nicht geeignet zum eichpflichtigen Abwiegen • inkl. Akku und Netzteil

fine adjustment of 5 g • weighing capacity up to 15 kg • tare 15 kg • weighing platform 280x220 mm • not legal-for-trade • incl. battery and main power adaptor

230 V / 4 W | 280 x 330 x 125 mm | 3,7 kg

Teilung *division*	Wiegebereich *weighing capacity*	#	€
2 g	< 15 kg	**00-90902 N**	**259,-***
5 g	< 15 kg	**00-90901 N**	**238,-***



VORBEREITUNG
PREPARATION



Multi-Gemüseschneider
Multi Vegetable Cutter

Edelstahlgehäuse mit Aluminiumteilen • Maße Einfüllschacht 85x170 mm • 1.400 U/Min. • 0,75 PS • Auswurfscheibe Ø 200 mm • Schneidscheiben nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel casing with aluminium parts • size of filling shaft 85x170 mm • 1.400 rpm • 0.75 hp • throw off disk Ø 200 mm • cutting disks not included

230 V / 550 W | 235 x 550 x 560 mm | 20 kg

05-50756 | **€ 1365,-***



X 1-8: Verstellbare Schneidscheibe
für 1-8 mm • für Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika

X1-8: Adjustable Disk
for 1-8 mm • for cucumber, tomatoes, onions, potatoes, pepper

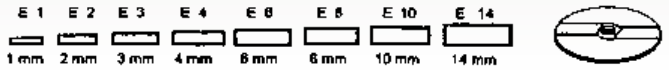
X 1-8	06-50756-00	€ 198,-* ▲



E: Schneidscheiben
für dünne und dicke Scheiben • für Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln, Paprika

E: Cutting Disk
for thin and thick slices • for cucumber, tomatoes, onions, potatoes, pepper

E 1	06-50756-01	€ 95,-* ▲
E 2	06-50756-02	€ 95,-* ▲
E 3	06-50756-03	€ 95,-* ▲
E 4	06-50756-04	€ 95,-* ▲
E 6	06-50756-05	€ 95,-* ▲
E 8	06-50756-06	€ 95,-* ▲
E 10	06-50756-07	€ 95,-* ▲
E 14	06-50756-08	€ 95,-* ▲



H: Raffelscheiben
fein / mittelfein • für Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln

H: Raffle Disks
fine / medium fine • for cabbage, carrots, potatoes

H 4	06-50756-09	€ 131,-* ▲
H 6	06-50756-10	€ 131,-* ▲



H: Wellenschneidscheiben
für Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln

H: Wave Cutting Disks
for kohlrabi, carrots, potatoes

H 10	06-50756-12	€ 131,-* ▲



Z: Scheiben für Julienne
Z2 & Z3 für Rösti, Äpfel, Rüben, Weißkohl • Z4 für Schokolade, Emmentaler

Z: Disks for Julienne
Z2 & Z3 for hash browns, apples, turnip, cabbage • Z4 for chocolate, emmentaler

Z 2	06-50756-13	€ 95,-* ▲
Z 3	06-50756-14	€ 95,-* ▲
Z 4	06-50756-15	€ 95,-* ▲



Z: Reibscheibe
für Mozzarella und Pizzakäse

Z: Grating Disk
for mozarella and pizza cheese

Z 7	06-50756-16	€ 95,-* ▲



S: Schneidscheibe
für weiche Produkte, z.B. Gurken, Bananen

S: Cutting Disk
for soft products like cucumber, bananas

S 1	06-50756-18	€ 97,-* ▲
S 2	06-50756-19	€ 97,-* ▲
E 5	06-50756-17	€ 97,-* ▲



V: Reibscheibe
für Paniermehl, Nüsse, Schokolade, Mandeln, Parmesankäse, Reibekuchen

V: Grating Disk
for breadcrumbs, nuts, chocolate, almonds and parmesan cheese

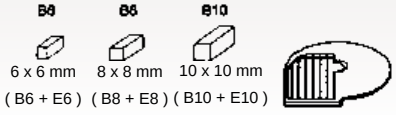
V	06-50756-20	€ 95,-* ▲



B: Raffeleinsatz
für Stifte wie z.B. Pommes und versch. Gemüse • nur mit Scheibenkombination (E) verwendbar

B: Raffle Insert
for fries and vegetable sticks• only applicable with cutting disks (E)

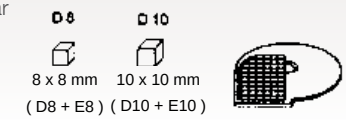
B 6	06-50756-21	€ 131,-* ▲
B 8	06-50756-22	€ 131,-* ▲
B 10	06-50756-23	€ 131,-* ▲



D: Würfeleinsatz
für Gemüse und Kartoffeln • nur mit Scheibenkombination (E) verwendbar

D: Cube Insert
for vegetable and potatoes • only applicable with cutting disks (E)

D 8	06-50756-24	€ 135,-* ▲
D 10	06-50756-25	€ 135,-* ▲



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Verpackungsmaschine 500/F
Wrapping Machine 500/F

ideal für Supermärkte und Metzgereien zum Verpacken von Fleisch, Käse, Würstchen, Grillhähnchen, Leberkäse, Obst und Gemüse u.v.m. • teflonbeschichterer Schneidstab aus Aluminium • Stahlplatte Teflonbeschichtet • regelbare Temperatur der Stahlplatte • für Spulen bis zu 500 mm Breite • mit Folienbremse • Gehäuse Edelstahl

ideal for supermarkets and butcher shops to pack meat, cheese, sausages, grilled chickens, meatloaf, fruit and vegetables etc. • teflon-coated cutting bar made of aluminum • steel plate teflon-coated • adjustable temperature of the steel plate • for spools up to 500 mm width • with foil brake • stainless steel casing

230 V / 650 W

580 x 710 x 210 mm

11 kg ✱

 # 05-90460

€ 1139,-*



Made in Europe

Vakuum-Verpackungsmaschinen
Vacuum Packaging Machines

professionelle Vakuumierer für den intensiven Einsatz in der Restaurant-Küche • mit digitaler Steuerung und Display • Gehäuse Edelstahl • Geräte mit Kammer bestens geeignet für das Vakuumieren von Flüssigkeiten

professional vacuum sealers for intense use in restaurant kitchens • with digital controls and display • stainless steel casing • units with a chamber perfectly suitable for vacuuming liquids

Made in Europe







	Pumpe *pump*	Kammer *chamber*	Schweißleiste *sealing bar*				#	€
A Minipack	2,4 m³/h	-	400 mm	230 V	420 x 310 x 210 mm	16 kg	**05-90436**	**1199,-***
B Universal	6 m³/h	310 x 350 x 120 mm	300 mm	230 V	370 x 530 x 250 mm	45 kg ✱	**05-90437**	**2258,-***
C Optima	10 m³/h	360 x 400 x 190 mm	350 mm	230 V	420 x 530 x 400 mm	55 kg ✱	**05-90438**	**2558,-***

SCHNEIDEN
CUTTING





4x 1/4

6x 1/6

Melonenschneider für Wassermelonen
Melon Cutter for Water Melons

Für das mühelose Schneiden von Wassermelonen in gleichmäßige Stücke • Ideal für den Lebensmitteleinzelhandel • Geeignet für runde oder ovale Melonen • Verschiedene Modelle für das Schneiden von Viertel- oder Sechstel-Stücken • Edelstahl • Vor dem Schneiden im Melonen-Schneider muss die Oberseite der Melonen gekappt werden

For effortless cutting of watermelons into even pieces • Suitable for round or oval melons • Ideal for food retail shops • Different models for cutting quarter or sixth pieces • Stainless steel • Before cutting in the melon slicer, the top of the melons must be cut open

			#	€
1/4	500 x 600 x 400 mm	7,5 kg	**05-50541**	**1286,-***
1/6	500 x 600 x 400 mm	7,5 kg	**05-50538**	**1286,-***





8x 1/8

6x 1/6

Melonenschneider für Honigmelonen
Melon Cutter for Honeydew Melons

Edelstahl- und Kunststoffteile • inkl. 2 Schneidaufsätze für Sechstel- und Achtel-Stücke • nicht geeignet für Wassermelonen

stainless steel with plastic parts • melon cutter incl. 2 different cutters for sixth or eighth • not suitable for water melons

Ø 270 x h 430 mm

3 kg

05-50529

338,-*

Zitrusschneider
Lemon Cutter

ideal für Bars und Restaurants • Arbeitserleichterung beim Zubereiten von Cocktails und Cola oder für Fisch und Schnitzel • 4+1 Edelstahlmesser mit Schneidstärke 12 mm für halbe Scheiben oder Viertel-Scheiben aus halbierten Zitrusfrüchten • Edelstahl- und Kunststoffteile • Saugnapf-Füße

ideal for bars and restaurants • facilitates the preparation of cocktails and sodas or for fish and cutlets • 4+1 stainless steel blades with cutting thickness 12 mm for half slices or quarter slices from half citrus fruits • stainless steel and plastic parts • suction feet

385 x h 400 mm

2,1 kg

05-90279

269,-*



Cola oder Fischgerichte
Sodas or fish dishes



Caipirinha + Mojito



▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



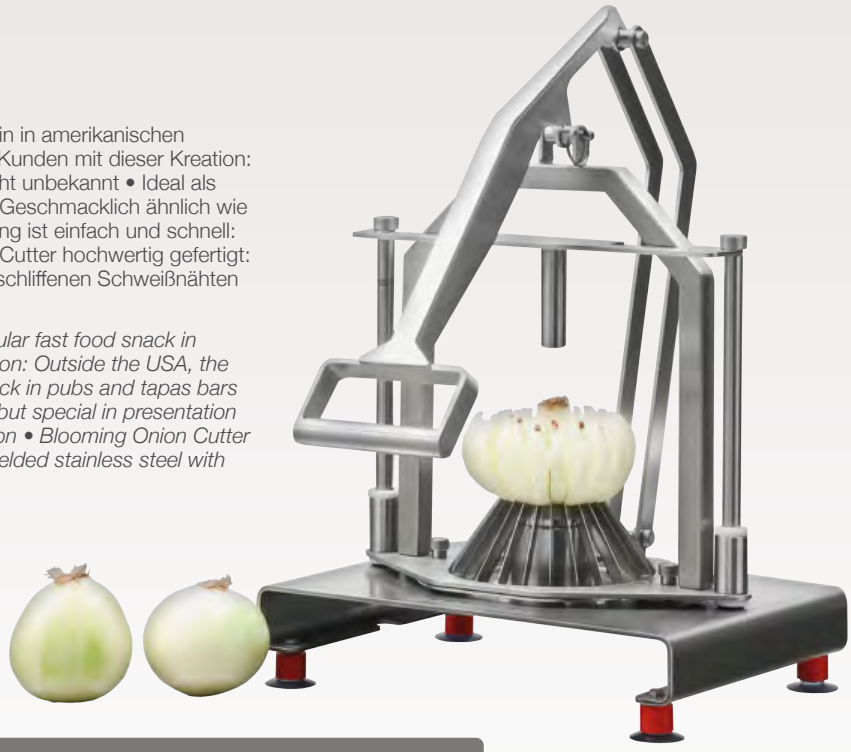
Neumärker®
since 1894

Blooming Onion Cutter
Blooming Onion Cutter

Schneider für frittierte Zwiebel-Blumen • Blooming Onions sind ein in amerikanischen Steakhouses beliebter Fast-Food-Snack • Überraschen Sie Ihre Kunden mit dieser Kreation: Außerhalb der USA sind die kreativen Blooming Onions noch recht unbekannt • Ideal als Snack in Pubs und Tapas-Bars oder als Beilage im Restaurant • Geschmacklich ähnlich wie Onion Rings, aber besonders in der Präsentation • Die Zubereitung ist einfach und schnell: Die Zwiebel schneiden, panieren und frittieren • Blooming Onion Cutter hochwertig gefertigt: Stabile Rahmenkonstruktion aus geschweißtem Edelstahl mit geschliffenen Schweißnähten • Einfache Bedienung und Reinigung

Cutter for deep-fried onion flowers • Blooming Onions are a popular fast food snack in American steakhouses • Surprise your customers with this creation: Outside the USA, the creative Blooming Onions are still quite unknown • Ideal as a snack in pubs and tapas bars or as a side dish in restaurants • Similar in taste to Onion Rings, but special in presentation • Preparation is quick and easy: Cut, bread and deep-fry the onion • Blooming Onion Cutter high-quality manufactured: Sturdy frame construction made of welded stainless steel with polished weld seams • Easy to use and clean

352 x 250/421 x 875 mm
9,4 kg
05-50539
698,-*





Begeistern Sie Ihre Kunden!
Frittierte Zwiebel-Blumen als Snack oder als Beilage sind einfach und schnell zubereitet und sehen toll aus!

Amaze your customers!
Fried onion flowers as a snack or side dish are quick and easy to prepare and simply look great!

Lockenschneider
Curly Cutter

für Radi, Kartoffeln, Möhren, Rote Bete usw. • Breite verstellbar • Ausführung Edelstahl/Aluminium

for radishes, potatoes, carrots and beetroot etc. • width adjustable • stainless steel/aluminium parts

140 x 370 x 250 mm
4 kg
05-10143
469,-*



Made in Europe

Mandoline Chef

Edelstahl/Kunststoff • rutschfeste Füße • 3 Einsätze für Scheiben (1,5 mm / 2,5 mm / 3,5 mm) + 2 Einsätze für Raspel/Stäbchen (3,5 mm / 7 mm)

stainless steel / plastic • non-slip feet • 3 inserts for slices (1,5 m / 2,5 mm, 3,5 mm) + 2 inserts for sticks (3,5 mm / 7 mm)

400 x 130 x 145 mm
0,95 kg
00-90099
79,-*







Ananasschäler 2.0
Pineapple Peeler 2.0

Gastronomie Schäler für Ananas mit Hebel-Mechanik • Ananas mit einem Hebeldruck von Schale und Innenkern befreien • Wenig Kraftaufwand benötigt • Edelstahl mit hochwertigen Kunststoffteilen • Sicherheitspin um den Hebel im hochgeklappten Zustand zu sichern • Messeraufhängung mit Sicherheitskappe seitlich am Standfuß • Durchmesser des ausgestochenen Fruchtfleischs je nach Messergröße • Messer Ø 89 mm und Ø 95 mm im Lieferumfang enthalten • Durchmesser des ausgestochenen Innenkerns 25 mm • Maximaler Außendurchmesser der Frucht 150 mm • Vor dem Schneiden im Ananasschäler muss die Ober- und Unterseite der Ananas gekappt werden

Professional peeler for pineapple with lever mechanism • Remove the peel and inner core from the pineapple with a press of the lever • Little effort required • Stainless steel with high-quality plastic parts • Safety pin to secure the lever in the raised position • Blade holder with safety cap on the side of the stand • Diameter of the cut-out pulp depends on the blade size • Blades Ø 89 mm and 95 mm included • Diameter of the cut-out inner core 25 mm • Maximum outer diameter of the fruit 150 mm • Before cutting in the pineapple peeler the top and bottom of the pineapple must be cut off

390 x 245/500 x 660/1150 mm | **05-50534**

12,75 kg | **499,-***

Klingeneinsätze: Es wird immer ein Messer und ein Gegendrücker benötigt
Cutters: *There is always a blade and a pusher needed*

Messer Ø 74 mm	*Blade Ø 74 mm*	**06-50534-00**	**125,-*** ▲
Messer Ø 89 mm	*Blade Ø 89 mm*	**06-50534-02**	**125,-*** ▲
Messer Ø 95 mm	*Blade Ø 95 mm*	**06-50534-04**	**125,-*** ▲
Messer Ø 102 mm	*Blade Ø 102 mm*	**06-50534-06**	**125,-*** ▲
Gegendrücker 74/89/95 mm	*Pusher 74/89/95 mm*	**06-50534-01**	**63,-*** ▲
Gegendrücker 95/102 mm	*Pusher 95/102 mm*	**06-50534-03**	**63,-*** ▲



Innenkern Ø 25 mm
Inner core Ø 25 mm

Ausstechdurchmesser Ø 74/89/95/102 mm je nach Klingeneinsatz
Cutting diameter Ø 74/89/95/102 mm depending on cutter

Max. Außendurchmesser der Frucht Ø 150 mm
Max. outer diameter of the fruit Ø 150 mm



Frucht Elektroschäler
Electric Fruit Peeler

Kunststoffgehäuse • das Messer fährt beim Schneiden die Frucht systematisch ab • Ein-/Ausschalter • nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet

plastic casing • the blade goes systematically around the fruit at peeling • on/off switch • not suitable for permanent commercial use

230 V / 18 W | 165 x 230 x 250 mm | 2 kg

Made in Europe | **05-10148** | **279,-***



Neumärker®
since 1894



Ananasschneider
Pineapple Cutter

Schält, entkernt und schneidet eine Spirale in einem Durchgang • Edelstahl • Kunststoffgriff

peels, removes the core and cuts a spiral at once • stainless steel • plastic handle

Ø 110 x h 240 mm | **05-50532**

200 g | **49,-***



Apfelschäler
Apple Peeler

hochqualitativ • sehr stabile Metallausführung • schält und schneidet eine Spirale in einem Arbeitsgang

high quality • very solid metal design • peels and cuts a spiral at once

315/390 x 125 x 210 mm | **05-90061**

2 kg | **485,-***



Apfelteiler
Apple Cutter

Edelstahl- und Kunststoffteile • schneidet in Achtel-Stücke • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel with plastic parts • cuts into eighth • GN container not included

380 x 350 x 580 mm | **05-90283**

3 kg | **349,-***



Orangenteiler
Orange Cutter

Edelstahl- und Kunststoffteile • schneidet in Sechstel-Stücke • auch geeignet für Kartoffelspalten

stainless steel with plastic parts • cuts into sixth • also suitable for potato wedges

390 x 350 x 400 mm | **05-90284**

2 kg | **333,-***

SCHNEIDEN
CUTTING





Tomatenschneider Edelstahl • Schnittstärke 5,5 mm
***Tomato Cutter** stainless steel • cuts 5.5 mm thickness*

300 x 140 x 180 mm

2 kg

05-50537

389,-*



Tomatenschneider
Tomato Cutter

Edelstahl • Stabile Konstruktion von Rahmen und Führungsschienen • Messer mit besonders scharfem Zahnschliff • Messersatz auswechselbar • Schnittdicke 5,5 mm • Erhöhter Auswurf: Tomaten können direkt in einen 65 mm tiefen GN-Behälter ausgeworfen werden • Für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet

Made of stainless steel • Stable construction of frame and guide rails • Grinded teeth for a very clean cut • Interchangeable blades • Elevated for ejection directly into a 65 mm deep GN container • Cutting thickness 5.5 mm • Dishwasher-suitable

200 x 480 x 280 mm

8 kg

05-90062

615,-*



Tomatenteiler
Tomato Cutter

Edelstahl • Hartkunststoffteile • auch geeignet für Früchte ohne Steine oder Eier • verschiedene Ausführungen: für Achtel-, Viertel- oder Sechstel-Stücke • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made with duro plastic parts • also suitable for fruits without pips or for eggs • different models: for cutting eighth, sixth or quarters • GN container not included

1/8	260 x 380 x 580 mm	3 kg	**05-90063**	**341,-***
1/4	260 x 380 x 580 mm	3 kg	**05-90063-4**	**341,-***
1/6	260 x 380 x 580 mm	3 kg	**05-90063-6**	**341,-***



Gemüseschäler inkl. Ständer grau lackiert
***Vegetable Peelers** incl. stand grey painted*

Gurken	***Cucumbers***	h 480 mm	2 kg	**05-10145**	**358,-***
große Karotten	***big carrots***	h 480 mm	2 kg	**05-10146**	**358,-***
kleine Karotten	***small carrots***	h 480 mm	2 kg	**05-10147**	**358,-***

Separate Klingeneinsätze ohne Ständer
***Seperate Cutters** without Stand*

Gurken	***Cucumbers***	0,65 kg	**06-10145**	**178,-*** ▲
große Karotten	***big carrots***	0,65 kg	**06-10146**	**178,-*** ▲
kleine Karotten	***small carrots***	0,65 kg	**06-10147**	**178,-*** ▲

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Mozzarellaschneider Caprese
Mozzarella Cutter Caprese

Für das Schneiden von Mozzarella und Tomaten in gleichmäßig dicke Scheiben • Das ideale Werkzeug für die regelmäßige Zubereitung von Caprese • Edelstahl • Stabile Konstruktion von Rahmen und Führungsschienen • Spezialmesser mit besonders scharfem Zahnschliff und Drücker optimiert für das Schneiden von Tomaten und Mozzarella • Messersatz auswechselbar • Schnittdicke 5,5 mm • Erhöhter Auswurf: Tomaten können direkt in einen 65 mm tiefen GN-Behälter ausgeworfen werden • Für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet

For cutting mozzarella and tomatos into uniform slices • The perfect tool for preparing Caprese regularly • Made of stainless steel • Stable construction of frame and guide rails • Special grinded teeth for a very clean cut and pusher optimized for cutting tomatos and mozzarella • Interchangeable blades • Elevated for ejection directly into a 65 mm deep GN container • Cutting thickness 5.5 mm • Dishwasher-suitable



200 x 480 x 280 mm

8 kg

 # 05-90069

€ 549,-*



A Salatschneider
Lettuce Cutter

Edelstahl • Kunststoffteile • manuell • Schnittgröße 23x23 mm • GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

stainless steel made • plastic parts • manual • cuts squares of 23x23 mm • GN-container not included

420 x 300 x 700 mm

20 kg

 # 05-90287

€ 1815,-*



23 x 23 mm



12 x 100 mm







Messersatz 100 x 12 mm
Cutter 100 x 12 mm

alternativer Messersatz für den Salatschneider • Schnittgröße 100 x 12 mm • es wird immer ein Messersatz und ein Gegendrücker benötigt

alternative blade set for the Lettuce Cutter • cuts rectangles of 100 x 12 mm • there is always a blade set and a pusher needed

		#	€
B Messersatz	*Blade Set*	9-90287-04	549,-* ▲
C Gegendrücker	*Pusher*	9-90287-05	189,-* ▲

SOUS-VIDE & DAMPFGAREN

SOUS-VIDE & STEAMING





Made in Europe

Sous-Vide System

Niedertemperaturgaren mit statischer Hitze • Präzise Temperatursteuerung mit Display • Konstante Wasserzirkulation: Die statische Wassererwärmung von unten führt zu einer Zirkulation des Wassers. Das erwärmte Wasser steigt nach oben während das kalte Wasser absinkt und dann am Boden auf ein Neues erwärmt wird • Einsatz mit vertikalen Trennern, um den Innenraum möglichst effizient zu nutzen und den Konatkt der Speisen mit dem Wasser rundherum zu gewährleisten • Transportgriffe • Gehäuse Edelstahl • Ablasshahn • Deckel mit Dichtung für einen energieeffizienten Einsatz • Temperaturbereich 45-100°C • Inhalt 25 Liter

Low temperature cooking with static heating • Precise temperature control with display • Constant water circulation: The static water heating from below leads to a circulation of the water. The heated water rises while the cold water sinks and is then, at the bottom, heated up again • Insert with vertical dividers for an efficient usage of the inner space and to guarantee the contact of the food with the water all-around • Transport handles • Stainless steel casing • Drain tap • Lid with gasket for energy-efficient application • Temperature range 45-100°C • Capacity 25 liters

230 V / 1 kW | 25 Liter | **05-90434**

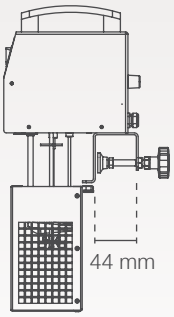
350 x 550 x 320 mm | 12 kg | **1465,-***

Temperatur 45-100°C

Beim Vakuumgaren (franz. Sous-Vide ‚unter Vakuum') werden Speisen in luftleeren Kunststoffbeuteln verschweißt und bei niedrigen Temperaturen schonend im Wasserbad gegart. Da weder Flüssigkeiten noch Aroma aus dem Beuteln austreten können, bleiben die Speisen bei dieser Zubereitungsmethode besonders saftig und geschmacksintensiv. Die Speisen garen sozusagen ‚im eigenen Saft'. Die organoleptischen Eigenschaften der Speisen bleiben erhalten. Unter Sterneköchen ist das Sous-Vide Garen schon lange die optimale Lösung für hochwertiges Fleisch, da dieses durch die schonende Zubereitung besonders zart wird.

Vacuum cooking (French Sous-Vide ‚under vacuum') is the preperation of food in vacuumised plastic bags gently cooked at low temperatures in a water bath. Since neither liquids nor flavour can escape from the bag the food remains particularly juicy and very aromatic. The food cooks ‚in its own juice'. Organoleptic qualities of the food are preserved. This is the perfect solution for many star chefs to prepare high-quality meat. Due to the gentle cooking the meat becomes incomparably tender and juicy.





Made in Europe

Sous-Vide Stick Aqua-Pro

Einsetzbar für alle gängigen Behälter: Die Schraubzwinge an der Rückseite ermöglicht das Befestigen an der Behälterwand (0-44 mm) • Geeignet für bis zu 50 Liter • Mindesthöhe des Behälters 200 mm • 20 individuell einstellbare Programme mit Timer • Touch-Panel Bedienung • Temperaturbereich 0-95°C • Temperaturgenauigkeit 0,1°C • Vertikale Wasserzirkulation • Gehäuse Edelstahl

Can be used for all standard containers: The screw clamp on the back allows attachment to the container wall (0-44 mm) • Suitable for up to 50 liters • Minimum height of the container 200 mm • 20 individually adjustable programs with timer • Touch panel operation • Temperature range 0-95°C • temperature accuracy 0.1°C • Vertical water circulation • Stainless steel casing

230 V / 2 kW | 50 Liter | **05-90444**

164 x 200 x 405 mm | 6 kg | **1698,-***

Temperatur 0-95°C



Neumärker®
since 1894

Schnelldämpfer Turbosteam
Jet Steamer Turbosteam

Universeller Schnelldämpfer zum Garen oder zum Warmhalten von Speisen • Bei schonend im Dampf gegarten Lebensmitteln bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Im Gegenstz dazu werden bei in Wasser gekochten Lebensmitteln viele Nährstoffe ausgeschwemmt • Gedämpfte Lebensmittel behalten ihre frische Farbe und das natürliche Aroma. Es wird weniger Salz und Fett als Geschmacksverstärker benötigt • Beim Einsatz als Warmhaltegerät sorgt der Dampf dafür, dass Sie Ihre Speisen lange Zeit warmstellen können, ohne dass diese austrocknen • Perfekt als Würstchenwärmer einsetzbar: Würstchen aus dem Dampfgarer gelingen besonders knackig • Ideal für Catering und Partyservice, Metzgereien, Imbiss, Straßenverkauf oder Buffets: Das platzsparende Auftischgerät ist flexibel einsetzbar • Besonders schnelle Aufheizzeit: In nur 5 Minuten auf ca. 85°C • Gehäuse und Wasserwanne aus hochwertigem Chromnickelstahl • Thermostat regelbar von 30 bis 110°C • Zeitschaltuhr • Heizung mit Trockengehschutz • Gelochter Einsatz aus Edelstahl mit einer Kapazität von 2/3 GN 100 mm tief

Universal jet steamer for cooking or warm-keeping of food • Vitamins and minerals are retained when food is gently cooked in steam, whereas many nutrients of food cooked in water are flushed out • Steamed foods retain their fresh color and natural flavor. Less salt and fat are required as a flavor enhancer • When used as a warming device, the steam ensures that you can keep your food warm for a long time without drying out • Perfectly usable as a sausage warmer: Sausages from the steamer are particularly crisp • Ideal for catering and Party service, butchers, snack bars, street sales or buffets: The space-saving table-top device can be used flexibly • Particularly fast heating-up time: In just 5 minutes to approx. 85°C • Housing and water tub made of high-quality chrome-nickel steel • Thermostat adjustable from 30 to 110°C • Timer • Heating with overheat protection • Perforated insert with a capacity of 2/3 GN 100 mm deep made of stainless steel



230 V / 1,8 kW
2/3 GN x 100 mm
370 x 360 x 195 mm
Temperatur 30-110°C
00-00367
898,-*

Sous-Vide Softcooker

Niedertemperaturgaren mit statischer Hitze • Präzise Temperatursteuerung mit Display in °C und °F • Konstante Wasserzirkulation: Die statische Wassererwärmung von unten führt zu einer Zirkulation des Wassers. Das erwärmte Wasser steigt nach oben während das kalte Wasser absinkt und dann am Boden auf ein Neues erwärmt wird • Temperaturkontrollsystem mit einer Genauigkeit von ca. 0,2°C • Gehäuse Edelstahl • Ablasshahn • stoßgeschützte Heizelemente am Behälterboden • 5 speicherbare Programme • Transportgriffe • Temperaturbereich 24-99°C

Low temperature cooking with static heating • Precise temperature control with display in °C und °F • Constant water circulation: The static water heating from below leads to a circulation of the water. The heated water rises while the cold water sinks and is then, at the bottom, heated up again • Temperature control system with an accuracy of approx. 0.2°C • Stainless steel casing • Drain tap • Shock-proof heating elements at the container bottom • 5 memorizable programs • transport handles • temperature range 24-99°



Softcooker 2/3 GN	17 Liter	Temperatur 24-99°C	230 V / 1,15 kW	400 x 360 x 300 mm	5,5 kg	**05-90433**	**908,-***
Softcooker 1/1 GN	25 Liter	Temperatur 24-99°C	230 V / 1,7 kW	575 x 370 x 300 mm	16,5 kg	**05-90432**	**1078,-***

RESTAURANTKÜCHE

RESTAURANT KITCHEN



Steamblend FRX-180

Der Neumärker Steamblend mikropüriert vorportionierte Lebensmittelzubereitungen direkt aus dem Tiefkühler und verarbeitet sie mit Luft zu einer lockeren Creme • Die tiefgefrorenen Speisen werden, ohne diese vorher aufzutauen, in feinen Schichten abgefräst, während mit einem Druck von 0,5 bar Luft hinzugeführt wird. Die entstandene Creme kann dann serviert, erhitzt oder weiterverarbeitet werden • Frische Eiscremes und Sorbets, luftig-leichte Mousses und Cremes, Suppen, Farcen, Füllungen oder Cocktails in kürzester Zeit • Anwendung: 1. Vorbereiten: Frische Zutaten in Portionsbechern mit Flüssigkeit nach Wahl auffüllen. 2. Tiefkühlen: Die vorportionierten Becher werden bei -20°C tiefgefroren. 3. Mikropürieren: Bei Bedarf werden die Portionsbecher à la minute zubereitet • Die Verarbeitung servierfähiger, tiefgefrorener Portionsgrößen gewährleistet immer frische Zutaten • Durch das Mikropürieren entstehen besonders cremige, zarte und luftige Texturen mit Volumen • Ideale Serviertemperatur für Eiscreme und Sorbets • Einmalig feine Lachsfarce oder Geflügelfarce • Die natürlichen Aromen werden bewahrt, als feine Mousse offengelegt und das Geschmackserlebnis intensiviert • Frische Farben und Nährstoffe bleiben erhalten • Das Prinzip des Mikropürierens tiefgefrorener Zutaten wurde anfangs vor allem von Spitzenköchen der Haute Cuisine angewendet, ist aber mittlerweile ein in vielen ambitionierten Restaurantküchen eingesetztes Verfahren. Besonders in der Molekularküche findet der Steamblend seinen Einsatzbereich • Mehr Flexibilität: Die tiefgefrorenen Zubereitungen sind jederzeit verfügbar für den Service oder die Mise en Place • Optimale Kosteneffizienz und restlose Verwertung der gekauften Zutaten: Auch Gemüsestrünke oder Obstschalen können mikropüriert genutzt werden. Die frischen Zutaten werden sofort tiefgekühlt gelagert. Es werden nur Zutaten portionsweise zubereitet, die auch benötigt werden • 2 Geschwindigkeitsstufen: 2 Minuten (Start) oder 1 Minute (Fast) für das Mikropürieren eines Portionsbechers, je nach Zubereitung und gewünschter Konsistenz • Mit Schnellreinigungsfunktion • Maximale Füllmenge der Portionsbecher mit Zutaten vor dem Pürieren: 150 ml. Gesamtvolumen 300 ml (ca. 72 x 72 x 95 mm) • Portionsbecher mikrowellen- und spülmaschinengeeignet • Fräsgeschwindigkeit 2000 U/Min • Luftdruck 0,5 bar • Die Klingensätze aus Edelstahl besitzen 2 Klingenarme, um extrem dünne Schichten der tiefgefrorenen Zubereitung abzufräsen und 2 Arme, um die zugeführte Luft optimal mit den Zutaten zu einer lockeren Creme zu vermengen • Im Lieferumfang enthalten: 2 Klingensätze aus Edelstahl, 1 Kunststoffrührflügel, 2 Dichtungen, 2 Edelstahl-Becherhalterungen, 5 Portionsbecher mit Deckeln, Klingenentnahmewerkzeug

The Neumärker Steamblend is used to micropuree pre-portioned food preparations directly from the freezer and processes them with air into a fluffy cream • The frozen food is milled off in fine layers while air is added with a pressure of 0.5 bar. The resulting cream can then be served, heated or further processed • Fresh ice creams and sorbets, light and airy mousses and creams, soups, farces, fillings or even cocktails in a short time • Application: 1. Preparation: Fill the the cups with fresh ingredients and a liquid of choice. 2. Deep-freezing: The pre-portioned cups are deep frozen at -20°C. 3. Micropureeing: If required, the portion cups are prepared à la minute • Processing of ready-to-serve frozen portions always ensures fresh ingredients • Micropureeing creates particularly creamy, delicate and airy textures with volume • Ideal serving temperature for Ice cream and sorbets • Salmon or poultry farces are pureed particularly fine • The natural flavours are preserved, unfolded as a fine mousse and the taste experience is intensified • Fresh colours and nutrients are preserved • The principle of micropureeing frozen ingredients was initially used mainly by top chefs in haute cuisine, but is now a process used in many ambitious restaurant kitchens. The Steamblend is particularly popular in molecular cuisine • More flexibility: The frozen preparations are available at any time and can be used directly for service or mise en place • Optimum cost efficiency and use of the complete purchased ingredients: Even vegetable stems or fruit peel can be used micropureed. The fresh ingredients are immediately stored frozen. Only ingredients that are needed are prepared portion-wise • 2 speed levels: 2 minutes (Start) or 1 minute (Fast) for micropureeing a portion cup, depending on the preparation and desired consistency • With quick cleaning function • Maximum filling capacity of the portion cups with ingredients before pureeing: 150 ml. Total volume 300 ml (approx. 72 x 72 x 95 mm) • Portion cups suitable for microwave and dishwasher • Milling speed 2000 rpm • Air pressure 0.5 bar • The stainless steel blade sets have 2 blade arms to mill off extremely thin layers of the frozen preparation and 2 arms to optimally blend the supplied air with the ingredients to form a fluffy cream • Included in delivery: 2 stainless steel blade sets, 1 plastic stirring blade, 2 seals, 2 stainless steel cup holders, 5 portion cups with lids, blade removal tool

230 V / 750 W | 205 x 330 x 495 mm | 21 kg ✱

 # 05-90385 | **€ 3728,-***



Made in Europe

Steamblend Portionsbecher-Set • 50 wiederverwendbare Portionsbecher für den Neumärker Steamblend • Mikrowellen- und spülmaschinengeeignet • 5 verschiedene Farben zur besseren Sortierung und Wiedererkennung im Tiefkühler • Je 10 Becher in Rot, Grün, Gelb, Weiß, Grau • Material Kunststoff mit transparentem Kunststoffdeckel

***Steamblend Portion Cups** • 50 reusable portion cups for the Neumärker Steamblend • Microwave and dishwasher safe • 5 different colours for better sorting and recognition in the freezer • 10 cups each in red, green, yellow, white, grey • Made of plastic with transparent plastic lid*

 # 06-90385-00 | **€ 215,-*** ▲



Steamblend Einweg-Portionsbecher • 570 Einweg-Portionsbecher für den Neumärker Steamblend • Weiß mit Print • Material Kunststoff mit transparentem Kunststoffdeckel

***Steamblend Disposable Portion Cups** • 570 disposable portion cups for Neumärker Steamblend • White with print • Made of plastic with transparent plastic lid*

 # 06-90385-01 | **€ 638,-*** ▲



Neumärker®
since 1894

Glaskeramik-Salamander Flash Heat
Ceramic Glass Salamander Flash Heat

Der Salamander Flash Heat ist für den besonders intensiven Einsatz in Restaurantküchen, an Snackbars oder beim Catering konzipiert und erfüllt höchste Ansprüche an Geschwindigkeit und Effizienz • Maximale Performance durch Infrarotstrahlung, die bis ins Innere der Speisen vordringt • Nur 20 Sekunden Aufheizzeit bis zur vollen Leistung • Besonders energiesparend: Die kurze Aufheizzeit erlaubt, dass das Gerät erst direkt vor Gebrauch eingeschaltet wird • Deflektoren gewährleisten eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf der Kochfläche • Die wirkungsvolle Isolierung des Oberteils in Kombination mit den Deflektoren minimiert die Wärmestreuung und konzentriert die Hitzestrahlung effizient in Richtung der Speisen • Eine Scheibe aus Glaskeramik schützt die speziellen Wolfram-Heizkörper und vereinfacht die Reinigung • Die transparente Glaskeramik minimiert den Hitze-/Energieverlust beim Durchdringen der Infrarotstrahlen • Heizelement stufenlos höhenverstellbar • 2 separat schaltbare Heizzonen • Kochbereich geeignet für 1/1 GN • Digitaler Timer mit großem Display und Soft-Touch-Bedienung, einstellbar von 5 Sekunden bis 99 Minuten oder auf Dauerbetrieb • Rost und Auffangschale entnehmbar • Höhenverstellbare Füße • Hitzeisolierte Griffe • Konsole zur Wandmontage optional erhältlich

The Salamander Flash Heat is designed for particularly intensive use in restaurant kitchens, snack bars or for catering and meets the highest expectations in terms of speed and efficiency • Maximum performance thanks to infrared radiation that can reach inside the food • Only 20 seconds to heat up to full power • Particularly energy-saving: The short heat-up time allows that the device can be switched on immediately before use • Deflectors ensure an even heat distribution on the cooking surface • The effective insulation of the top in combination with the deflectors minimizes heat dispersion and efficiently concentrates the heat radiation towards the food • A pane of ceramic glass protects the special tungsten heating element and facilitates cleaning • The transparent ceramic glass minimizes heat/energy loss when the infrared rays pass the surface • Heating element continuously height-adjustable • 2 separate switchable heating zones • Cooking area suitable for 1/1 GN • Digital timer with large display and soft-touch control, adjustable from 5 seconds to 99 minutes or to continuous operation • Removable grid and drip tray • Height-adjustable feet • Heat-insulated handles • Console for wall mounting optionally available

Made in Europe



600 x 350 mm | 400 V / 4 kW | 50 kg ✱
600 x 550 x 500 mm | **05-50374** | **3928,-***

Wandhalterung **06-50374**
Wall Mounting **137,-*** ▲

Glaskeramik-Salamander PDS
Ceramic Glass Salamander PDS

Mit Plate Detection System (PDS): Praktischer Auto-Start ohne Schalterbedienung. Das Geschirr oder die Teller müssen einfach auf dem Gerät platziert werden, bei Kontakt mit der Aktivierungsleiste heizt das Gerät. Bei Entnahme schaltet das Gerät wieder ab und spart so Energie • super-schnelles Aufheizen der Glaskeramik-Heizkörper auf 570°C in nur 5 Sekunden • einfache Reinigung: Rost, Aufangschale und Kontaktleiste komplett entnehmbar • präzise Temperaturregelung von Warmhalten bis zum schnellen Aufheizen vor dem Servieren • Wählschalter für flexible Heizzonen (links/rechts/komplett) • Wählschalter für PDS oder Dauerbetrieb • Gehäuse Edelstahl • Rost 495x375 mm • Auffangschale für Krümel und Fett

With Plate Detection System (PDS): Convenient auto-start without any switch operation. The plate just has to be placed with contact to the activation bar to start the heating process. The removal of the plate deactivates the heating elements to save energy • super fast heating up: 570°C in only 5 seconds • easy cleaning: grid, collecting tray and activation bar completely removable • precise temperature control from warm-keeping to quick heating-up before serving • switch for flexible heating zones (left/right/complete) • switch for PDS or continuous operation • stainless steel casing • grid 495x375 mm • crumb and juice collecting tray

energy efficient



Made in Europe

495 x 375 mm | 230 V / 3 kW | 56 kg ✱
600 x 640 x 590 mm | **05-50370** | **2825,-***

TOASTER & SALAMANDER

TOASTERS & SALAMANDERS







Durchlauftoaster

Conveyor Toaster

Gehäuse Edelstahl • regelbare Bandgeschwindigkeit • Kontrollleuchte

stainless steel casing • adjustable conveyor speed • pilot light

	Bandbreite *conveyor width*	Toasts / Std. *toasts / h*				#	€
A Mini-Durchlauftoaster	160 mm	75 Toasts / h	230 V / 1,34 kW	290 x 440 x 385 mm	14,5 kg	**00-50904**	**579,-***
B Durchlauftoaster	260 mm	150 Toasts / h	230 V / 2,24 kW	368 x 440 x 385 mm	17,4 kg	**00-50909**	**749,-***

TOP PRODUKT



Rückseite bei Durchlaufbetrieb

back side during pass operation



Made in Europe

Roll-In Kettentoaster

Roll-In Conveyor Toaster

Gehäuse Edelstahl • 4 obere und 4 untere Quarzheizröhren getrennt schaltbar • regelbare Bandgeschwindigkeit • Frontbetrieb für Toasts oder Bagels • Durchlaufbetrieb für große Speisen wie Baguettes oder Pizzen • Kontrollleuchte • ca. 300 bis 540 Toasts/Stunde

stainless steel casing • 4 top and 4 bottom quartz heating elements separately switchable • adjustable conveyor speed • front operation for bread or bagels • pass throug operation for bigger food like baguettes or pizzas • pilot light • approx. 300 up to 540 toasts/hour

- 300-540 Toasts / h
- 230 V / 2,65 kW
- 500 x 680 x 345 mm
- 20 kg ✱
- **05-50902 N**
- **1645,-***

Flammkuchenofen Tart Flambée

Conveyor Oven Tart Flambée

Gastro-Durchlaufofen für Pizza, Flammkuchen, Paninis etc. • Infrarot-Quarzheizkörper gewährleisten schnelle und gleichbleibende Resultate • Direkt einsetzbar ohne Vorheizzeit • Regelbare Bandgeschwindigkeit zur präzisen Anpassung der Backzeit an das Produkt • 2 Leistungsstufen (volle oder halbe Leistung) • Höhenverstellbare Reflektoren (70-110 mm) über Ein- und Ausgang halten die Hitze im Innenraum • Gehäuse Edelstahl • Kontrollleuchte

Bistro conveyor oven for pizza, tarte flambée, paninis etc. • Infrared quartz heating elements ensure fast and consistent results • Can be used without preheating time • Adjustable belt speed for precise adaptation of the baking time to the product • 2 power levels (full or half power) • Height-adjustable reflectors (70-110 mm) above inlet and outlet keep the heat in the interior • Stainless steel casing • Pilot light

- 230 V / 3 kW
- **05-00719**
- 470 x 720 x 385 mm
- **1899,-***
- 22 kg ✱



Rückseite / *back side*

Made in Europe

▲ Konditionsänderung | *conditions changed*

Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*



Neumärker®
since 1894

Salamander SE

Gehäuse und Sammelschale für Krümel und Fett aus Edelstahl • Schale und Rost abnehmbar • verstellbares Oberteil • Heizkörper zur leichten Reinigung herunterklappbar • Wandkonsolen für Wandbefestigung auf Anfrage

casing and juice tray made of stainless steel • tray and grid removable • adjustable top • heating elements down-tiltable for easy cleaning • wall brackets for wall mounting on demand





	Arbeitsfläche *working surface*	Heizzonen *heating zones*					
SE 40/0	400 x 350 mm	1	230 V / 2 kW	400 x 450 x 500 mm	35 kg *	**05-50367**	**2225,-***
SE 60/4	600 x 350 mm	2	400 V / 4 kW	600 x 450 x 500 mm	47 kg *	**05-50368**	**2550,-***

GN Sandwich Toaster

Innenmaß für GN-Schalen geeignet • Gehäuse Edelstahl • Infrarot-Quarzstrahler (1050°C) • ca. 30 Sekunden Aufheizzeit • Ober-/Unterhitze schaltbar • Timer bis 15 Minuten oder Dauerbetrieb • Kontrollleuchte • abnehmbares Rückwandblech für einfache Reinigung • Roste mit Griffen • patentiertes Schutzgitter für Quarzröhren • Sandwich Toaster GN 3270 mit geschlossenem oberen Fach für noch schnellere Zubereitung

interior size suitable for GN trays • stainless steel casing • infrared quartz tubes (1050°C) • time to heat up approx. 30 seconds • top and bottom heating adjustable • timer up to 15 minutes or continuous operation • pilot light • removable back panel for easy cleaning • grids with handles • patent-protected protection grid for quartz tubes • Sandwich Toaster GN 3270 with closed to part for even faster preparation

Made in Europe





	Innenmaß *interior size*						
Sandwich Toaster GN 1270	1x 530 x 325 mm	(1x 1/1 GN)	230 V / 2,7 kW	640 x 380 x 330 mm	15 kg	**05-50313 GN**	**619,-***
Sandwich Toaster GN 3270	2x 530 x 325 mm	(2x 1/1 GN)	400 V / 4 kW	640 x 380 x 475 mm	18,5 kg *	**05-50314 GN**	**789,-***

Sandwich Toaster

Gehäuse Edelstahl • Infrarot-Quarzstrahler (1050°C) • ca. 30 Sekunden Aufheizzeit • Ober-/Unterhitze schaltbar • Timer bis 15 Minuten oder Dauerbetrieb • Kontrollleuchte • abnehmbares Rückwandblech für einfache Reinigung

stainless steel casing • infrared quartz tubes (1050°C) • time to heat up approx. 30 seconds • top and bottom heating adjustable • timer up to 15 minutes or continuous operation • pilot light • removable back panel for easy cleaning



Made in Europe



	Innenmaß *interior size*				
Sandwich Toaster 1000	1x 345 x 245 mm	230 V / 2 kW	450 x 285 x 305 mm	10 kg	**05-50315**	**359,-***
Sandwich Toaster 2000	2x 345 x 245 mm	230 V / 3 kW	450 x 285 x 420 mm	12 kg	**05-50316**	**529,-***

TOASTER

TOASTERS



Made in Britain





TOP PRODUKT



	Toasts / Std. *toasts / h*			kg	#	€
A Classic 2	80 Toasts/h	230 V / 1,5 kW	260 x 210 x 220 mm	3,5 kg	**05-50407**	**309,-***
B Classic 4	160 Toasts/h	230 V / 2,2 kW	360 x 210 x 220 mm	4,2 kg	**05-50401**	**389,-***
C Classic 6	240 Toasts/h	230 V / 3 kW	460 x 210 x 220 mm	5,1 kg	**05-50410**	**449,-***

Dualit Toaster

verchromtes Vollmetall-Gehäuse • servicefreundliche, patentierte ProHeat® Heizelemente • 28 mm extra-breite Schlitze • Bröselschublade • Timer • energieeffizienter Wahlschalter für Anzahl der zu heizenden Schlitze • manueller Auswurfhebel - nach dem Toasten wird das Brot bis zur Entnahme warm gehalten • Auftauoption für schonendes Toasten von gefrorenem Brot (außer Sandwich-Toaster)

chromed all metal casing • service-friendly patented ProHeat® heating elements • 28 mm extra-wide slots • crumb collection drawer • timer • energy-efficient selector for number of heated slots required • manual throw out - the bread is kept warm after toasting until you eject it • defrost option for a gentle warming of frozen bread (except sandwich toasters)





Made in Britain



	Toasts / Std. *toasts / h*	Sandwichzangen *sandwich cages*			kg	#	€
D Sandwich 2	80 Toasts/h	2 Stk. | *2 pcs*	230 V / 1,5 kW	310 x 210 x 220 mm	4,8 kg	**05-50611**	**366,-***
E Sandwich 4	160 Toasts/h	4 Stk. | *4 pcs*	230 V / 2,7 kW	460 x 210 x 220 mm	5,5 kg	**05-50609**	**539,-***
F Kombi 2+1	120 Toasts/h	1 Stk. | *1 pc*	230 V / 1,7 kW	310 x 210 x 220 mm	4 kg	**05-50612**	**379,-***



Neumärker®
since 1894



Eleganz und Stil für Ihr Buffet! Das klassische Retro-Design des Dualit Classic Wasserkochers passt perfekt zu den ikonischen Toastern.

Elegance and style for your buffet! The classic retro design of the Dualit Classic Kettle matches the iconic toasters perfectly.

Dualit Brötchenwärmer-Rost
Dualit Bun Warming Rack

Aufsatz für die Dualit Classic Toaster, um Brötchen, Croissants, Waffeln oder Fladenbrot aufzuwärmen • Größenverstellbar: Passend für alle gängigen Modelle • Das Gestell sitzt oben auf den Schlitzen, so dass Backwaren bei eingeschaltetem Toaster darauf erwärmt werden • Achtung: Mit Pausen verwenden

Attachment for the Dualit Classic toasters to warm up buns, croissants, waffles or flatbread • Size adjustable: Suitable for all common models • The grill sits on top of the slots. Rolls or pastry are heated on it when the toaster is switched on • Attention: Use with breaks



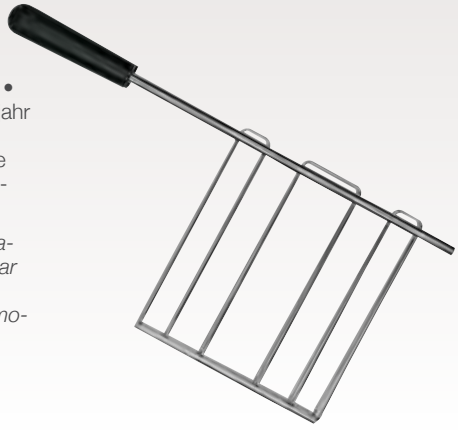
06-50407 € 33,-* ▲



Dualit Sandwichzange
Dualit Sandwich Cage

Zange für das Toasten zugeklappter Sandwiches • einsetzbar für alle Dualit Classic Toaster (seit Baujahr 2000) • praktisch für das Toasten von Waffeln, Bagels, Blätterteigteilen und anderen Speisen, die ohne Zange schwierig aus dem Toaster herauszunehmen sind

Cage for toasting of complete sandwiches • Suitable for all Dualit Classic toasters (built after the year 2000) • Convenient for toasting waffles, bagels, pastries and other food that can be difficult to remove from the toaster without the cage



9-50600-13 € 33,-* ▲



BUFFET
BUFFET







Made in Europe

Brötchenspender SB Buffet
Rolls Dispenser SB Buffet

Ideal für das Frühstücksbuffet: Am großzügigen Brötchenspender können sich Ihre Kunden selbst bedienen • Konstruktion aus Edelstahl und Acrylglas • Einfach zu reinigen • Hygienische Entnahme eines einzelnen Brötchens durch die Aussparung in der Frontscheibe • Saubere Präsentation: Krümel fallen durch das gelochte Bodenblech in die Krümelschublade • Erhältlich in 2 Größen: Für ca. 45-50 Brötchen oder für ca. 65-70 Brötchen

Ideal for the breakfast buffet: Your customers can help themselves at the spacious roll dispenser • Stainless steel and acrylic glass construction • Easy to clean • Hygienic removal of a single roll through the recess in the front panel • Clean presentation: Crumbs fall through the perforated base plate into the crumb tray • Available in 2 sizes: For approx. 45-50 rolls or for approx. 65-70 rolls

			#	€
Brötchenspender SB Buffet 50	**Brötchenspender SB Buffet 50**	325 x 275 x 420 mm	**00-10238**	**233,-***
Brötchenspender SB Buffet 70	**Brötchenspender SB Buffet 70**	325 x 275 x 560 mm	**00-10239**	**269,-***





Buffet-Vitrine
Buffet Cabinet

hygienische Präsentation für Buffets und Verkaufstheken • perfekt geeignet für Brötchen oder Gebäck • Kunststoffplatte • Acrylglashaube • kann beidseitig geöffnet werden

hygienic presentation for buffets and sales counters • perfectly suitable for bread, croissants and pastry • plastic board • acrylic glass cover • can be opened from both sides

				#	€
Buffet-Vitrine	***Buffet Cabinet***	470 x 315 x 195 mm	1,7 kg	**00-10137**	**77,-***
Doppel-Buffet-Vitrine	***Twin Buffet Cabinet***	470 x 315 x 415 mm	3,1 kg	**00-10138**	**122,-***



Neumärker®
since 1894



Müsliflöten
Cereals Flutes

3 spülmaschinengeeignete Flöten à 1,5 Liter aus rauchfarbenem Kunststoff • Edelstahlfuß mit Schlitzen zum Einstellen von Sortenschildern

3 dishwasher-suitable flutes of 1.5 liters made of smoke-coloured plastic • stainless steel base with slots for tags

400 x 140 x 275 mm | **00-10234**
3 kg | **180,-***



Konfitürenbar
Jam Bar

3 spülmaschinengeeignete Konfitürenbehälter à 0,6 Liter aus transparentem Kunststoff • Edelstahlfuß mit Schlitzen zum Einstellen von Sortenschildern • Deckel mit Löffelaussparung

3 dishwasher-suitable jam containers of 0.6 liters made of transparent plastic • stainless steel base with slots for tags • lids with ladle cut-out

400 x 140 x 145 mm | **00-10230**
2 kg | **160,-***

Buffet Smart Collection

die elegante Portionierer-Serie für das Buffet • Unterbau modernes Design aus Polykarbonat in Frostoptik und Edelstahl • rutschfeste Füße • Getränke-Dispenser mit Kühlzylinder für Crush-Eis und Abtropfschale

the egegant dispenser line for buffets • modern base combines frost optic polycarbonate and stainless steel • anti-slip feet • drink dispensers with cooling cylinder for crush ice and drip tray







A Müsli Dispenser	***Cereals Dispenser***	3,7 Liter	230 x 200 x 550 mm	2,3 kg	**05-01116**	**499,-***
B Saft Dispenser	***Juice Dispenser***	5 Liter	430 x 230 x 560 mm	4,8 kg	**05-01114**	**649,-***
C Milch Dispenser	***Milk Dispenser***	5 Liter	430 x 230 x 500 mm	5 kg	**05-01118**	**699,-***

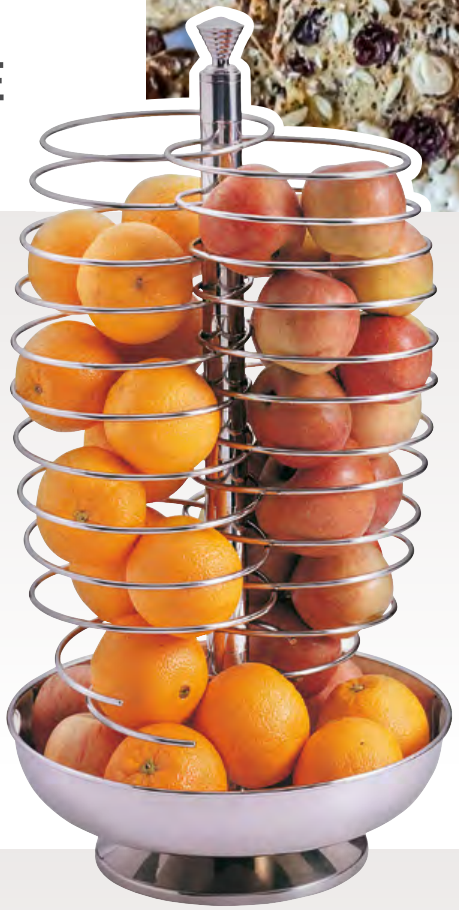


Früchteständer
Fruit Stand

der Hingucker für Buffets oder Bars • der elegante Früchteständer verleiht dem Gastraum stilvolle Eleganz • Edelstahl • Kapazität ca. 5 kg Obst

the eye-catcher for buffets or bars • the elegant Fruit Stand improves the ambiance of your buffet • stainless steel • for approx. 5 kg fruits

Ø 330 x h 620 mm
05-01111
5 kg
399,-*



Made in Germany



Vario Rack

das ideale Accessoir für Buffets oder Verkaufstheken • perfekt geeignet für Rührstäbchen, Zucker und Kaffeesahne • Trägerplatte Aluminium • Kunststoff Standfuß • inkl. 1 Schütte groß à 2 Liter Inhalt, 1 Schütte klein à 1 Liter Inhalt, 1 Behälter à 0,6 Liter Inhalt

the ideal accessory for buffets and sales counters • perfectly suitable for stirrers, sugar and milk for coffee • mounting plate aluminium • plastic base • incl. 1 big chute à 2 liters capacity, 1 little chute à 1 liter capacity, 1 container à 0.6 liter capacity

160 x 250 x 523 mm
00-10235
1,5 kg
139,-*

Farm Rack

perfekt für gemütliche Frühstücksbuffets • geeignet für Butter- oder Marmeladenpäckchen, Zucker, Kaffeesahne oder Besteck • spülmaschinengeeignete Körbe aus Kunststoff • Standfuß aus Holz • Rahmen Edelstahl

perfect buffets • suitable for packs of butter of jam, sugar, milk or for cutlery • dishwasher-suitable plastic baskets • wooden base • stainless steel frame



			Korbgröße basket size			#	€
A schmal	***slim***	3x 0,7 Liter	145 x 210 x 50 mm	180 x 367 x 310 mm	1,3 kg	**00-10236N**	**230,-***
B breit	***wide***	3x 1,7 Liter	320 x 210 x 50 mm	335 x 367 x 310 mm	3,4 kg	**00-10237N**	**244,-***



Neumärker®
since 1894

Raclette
Raclette

für große (1/2) Käsestücke • Heizelement höhenverstellbar • leicht neigbarer Käsehalter • Rohrheizkörper

for large pieces of cheese (1/2 pieces) • heater height-adjustable • easy inclinable cheese holder • pipe heating element

230 V / 900 W
3,7 kg
530 x 265 x 400 mm
05-50552
Made in Europe
240,-*



Satteldach Raclette
Saddleback Roof Raclette

mit beweglichen Schenkeln (Winkel höhenverstellbar) • für verschiedene Käsestücke: 1/4, 1/6 oder 1/3 • Edelstahl • Unterteil braun lackierter Stahl

with flexible heaters (angle is adjustable in height) • for different pieces of cheese: 1/4, 1/6 or 1/3 • stainless steel • base in brown lacquered steel

230 V / 900 W
3,2 kg
445 x 215 x 300 mm
05-50566
Made in Europe
313,-*



HYGIENE

HYGIENE





A

Ablasskugelhahn mit Handbedienung

Drain ball valve with manual operation

Aqua Mobil

Aqua Mobile

Gehäuse Edelstahl • 2 seitliche Griffe • Frischwasserbehälter mit Wärmeisolierung • Integrierter Abwasserauffangbehälter • Seitlicher Spritzschutz • Waschschüssel mit Ablass und Gummistopfen • Papierrollenhalter • Seifenspender • Desinfektionsmittelspender

Stainless steel casing • 2 lateral handles • Thermally insulated fresh water container • Integrated disposal bucket • Splash deflector • Wash bowl with drain and rubber stopper • Holder for paper towels • Soap dispenser • Disinfectant dispenser



B

Fahrbares Standmodell mit handberührungsfreier Fußbedienung, 5 Lenkrollen mit 1 Feststellbremse

Mobile stand model with hands-free foot control, 5 swivel castors with 1 fixing brake

Made in Germany

A Tischgerät	***Table Unit***	6 Liter	Ø 350 x h 850 mm	11 kg	**00-00022**	**855,-***
B Standgerät	***Stand Unit***	12 Liter	Ø 400 x h 1530 mm	19 kg ✱	**00-00023**	**1398,-***



B



A

Made in Germany

Standmodell 10F mit Lenkrollen aus Metall, 2 Feststellbremsen und integriertem Abfalleimer

Stand model 10F with metal castors, 2 fixing brakes and integrated waste bin

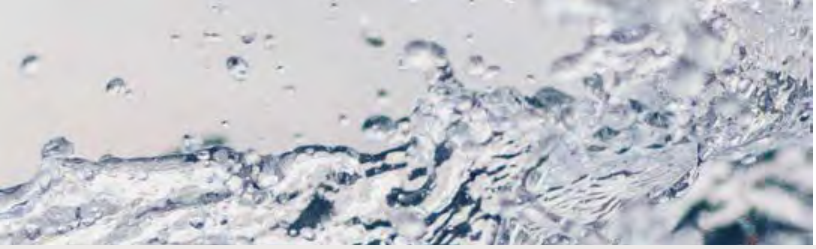
Handwaschbecken 10T/F

Hand Wash Basin 10T/F

Gehäuse Edelstahl • 10 Liter Heißwasserspender • Integrierter Abwasserauffangbehälter • Seitlicher Spritzschutz • Waschschüssel mit Ablass und Gummistopfen • Seifenspender • Papierhandtuchspender • Desinfektionsmittelspender

Stainless steel casing • 10 liters hot water dispenser • Integrated disposal bucket • Splash deflector • Wash bowl with drain and rubber stopper • Soap dispenser • Holder for paper towels • Disinfectant dispenser

A 10T	230 V / 2,5 kW	455 x 425 x 865 mm	23 kg	**00-00018**	**1885,-***
B 10F	230 V / 2,5 kW	455 x 425 x 1500 mm	35 kg ✱	**00-01081**	**2525,-***



Neumärker®
since 1894

Wandhalter für Pumpspender WP1
Wall Mount for Pump Dispensers WP1

Geeignet für gängige 250ml- bis 1000ml-Behälter für Seife oder Desinfektionsmittel • Stufenlos höhenverstellbarer Klemmbereich 110 bis 180 mm • 40 mm Durchmesser der Öffnung für den Hals der Flasche • Die Fixierung der Klemmung mit einer Schraube verhindert das Entwenden der Pumpflasche • Komplett aus Edelstahl: Rostfrei und einfach zu reinigen • Abstand der Bohrungen zur Wandbefestigung 200 mm senkrecht • Inkl. Bohrschablone zur einfachen und sauberen Montage • Inkl. Montagematerial • Seife/Desinfektionsmittel und Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

Suitable for common 250ml to 1000ml containers for soap or hand-sanitiser • Infinitely height-adjustable clamping range 110 up to 180 mm • 40 mm diameter of the opening for the neck of the bottle • Fixing the clamp with a screw prevents the pump bottle from being stolen • Completely made of stainless steel: Rust-free and easy to clean • Distance between the holes for wall mounting 200 mm vertical • Incl. drill template for an easy and clean installation • Incl. installation material • Soap/sanitiser and container are not included



Beispielabbildung mit 250 ml Desinfektionsmittelspender

Sample image with 250 ml bottle hand-sanitiser



60 x 95 x 260 mm | 600 g | Made in Germany | **10-00001** | **81,-***



Beispielabbildung mit 500 ml Desinfektionsmittelspender

Sample image with 500 ml bottle hand-sanitiser

Made in Germany

Mobiles Handwaschbecken
Mobile Hand Wash Basin

Gehäuse Edelstahl • 20 Liter Frischwasserbehälter mit Wärmeisolierung • Handberührungsfreie Kniebedienung • Integrierter Abwasserauffangbehälter • Waschschüssel mit Ablass und Gummistopfen • Lenkrollen aus Metall, 2 Feststellbremsen • 9 Volt / 120 Ah Einwegbatterieblock • Tauchpumpe • Seifenspender • Papierhandtuchspender/-halter • Desinfektionsmittelspender

Stainless steel casing • Thermally insulated 20 liters fresh water container • Hands-free knee control • Integrated disposal bucket • Wash bowl with drain and rubber stopper • Metal castors, 2 fixing brakes • 9 Volt / 120 Ah batterie • Submersible pump • Soap dispenser • Holder for paper towels • Disinfectant dispenser



Mit 3-seitigem Spritzschutz

Splash deflector on 3 sides



A Mobiles Handwaschbecken I	***Mobile Hand Wash Basin I***	9 V	400 x 400 x 960 mm	22 kg *	**00-00013**	**1880,-***
B Mobiles Handwaschbecken II	***Mobile Hand Wash Basin II***	9 V	530 x 470 x 1395 mm	30 kg *	**00-01082**	**2330,-***

HYGIENE

HYGIENE





Decrust

befreit mühelos von verkrusteten Rückständen • ideal für Öfen, Back- und Grillplatten, Emaille, Keramik, Glas und Metalloberflächen • neuartiges Wirkprinzip: DECRUST unterwandert Inkrustierungen und Verunreinigungen und separiert sie so von der Oberfläche, anschließend werden die so gelösten Verkrustungen einfach konventionell entfernt • hochkonzentriert • nicht für antihaftbeschichtete Flächen geeignet

removes incrusted residues effordless • ideal for ovens, baking and grill plates, enamel, ceramics, glass and metal surfaces • new active principle: DECRUST undermines crustifications and dirt and seperates them from the surface, afterwards the detached crustifications can easily be removed • highly concentrated • not suitable for non-stick coated surfaces

500 ml | # **00-90106** | € **18,50*** ▲



Backformenreiniger
Reiniger für Waffeleisen-Backplatten

Konzentrat für die Reinigung von Waffeleisen-Backplatten und anderen Backformen • Zur Entfernung von angebrannten und verkrusteten Verschmutzungen auf der Waffeleisen-Backplatte oder Backform • Ideal für die Reinigung der entnehmbaren Backplatten des Neumärker Backsystems • Die Backplatte wird zur Reinigung vom Waffeleisen entnommen. Die separate Backplatte wird in die Lösung gelegt. Verschmutzungen lösen sich über Nacht • Wiederverwendbar (ggf. durch Sieben abgesetzte Reste entfernen) • Nur für die Reinigung von unbeschichteten Waffeleisen-Backplatten aus Grauguss / Gusseisen geeignet. Antihaftbeschichtungen können unwiederbringlich beschädigt werden • Waffeleisen aus Grauguss / Gusseisen müssen nach dem Reinigungsprozess wieder neu eingebacken werden • Achtung: Hochalkalisch! Kann Verätzungen verursachen. Sicherheitsanweisungen beachten! • Kanister mit 10 Liter Konzentrat

Distribution only within Germany

10 Liter | # **00-90072** | € **176,-*** ▲

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT
AS LONG AS STOCK LASTS



Automatischer Desinfektionsmittelspender ADM11
Automatic Dispenser for Hand-Sanitiser ADM11

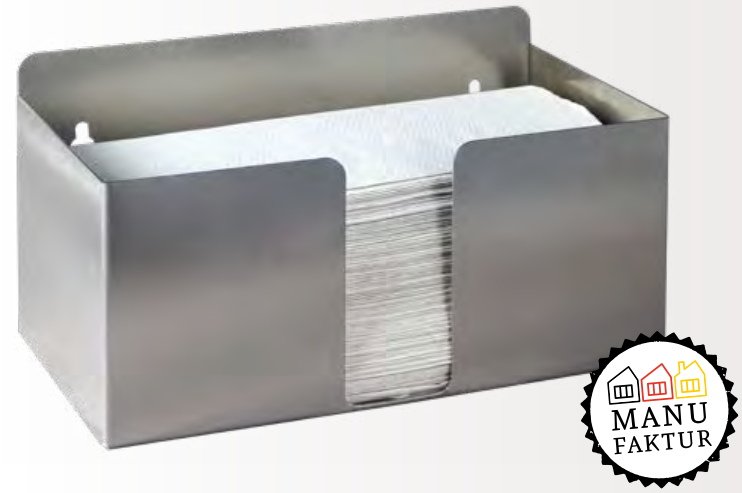
Inhalt 1100 ml • Automatisches Erfassen der Hände durch Infrarot-Sensor • Durchsichtige Füllstandskappe • Abgabe 1 Dosis à 1 ml alle 3 Sekunden • Aufklappbar für einfaches Auffüllen • Tropfpumpenmechanismus: Nur für dünnflüssiges Desinfektionsmittel geeignet (nicht für Gel) • Inkl. wiederauffüllbarem Behälter • Stromversorgung 4 Batterien Typ AA (nicht im Lieferumfang enthalten)

Capacity 1100 ml • Automatic detection of hands with infrared sensor • Transparent fill level cap • Dispensing 1 dose of 1 ml every 3 seconds • Can be opened for easy refilling • Drip pump mechanism: Only suitable for low-viscosity disinfectant (not for gel) • Incl. refillable container • Power supply 4 batteries type AA (not included)

140 x 107 x 235 mm | # **00-00019** | € **119,-***



Neumärker®
since 1894



Falthandtuchspender zur Wandmontage
Holder for Folded Paper Towels

Wandhalterung für handelsübliche Papier-Falthandtücher • Geeignet für Zick-Zack-Falz, Lagenfalz und Interfold • Offene Bauweise: Einfache Entnahme von einem oder mehreren Tüchern • Schnell von oben nachfüllbar • Komplett aus Edelstahl: Rostfrei und einfach zu reinigen • Abstand der Bohrungen zur Wandbefestigung 200 mm waagerecht • Inkl. Bohrschablone zur einfachen und sauberen Montage • Inkl. Montagematerial • Papierhandtücher nicht enthalten

Wall-Mount for standard folded paper towels • Suitable for zigzag fold, ply fold and interfold • Open construction: Easy taking of one or more towels • Quickly refillable from above • Completely made of stainless steel: Rust-free and easy to clean • Distance between the holes for wall mounting 200 mm horizontal • Incl. drill template for an easy and clean installation • Incl. installation material • Paper towels are not included

265 x 135 x 120 mm | 1,3 kg
Made in Germany | **10-00003** | **145,-***



Messersterilisator
Knife Desinfection Cabinet

Perfekte Desinfektion durch UV-Strahlen • Gehäuse und Halterung für 30 Messer aus Edelstahl • Timer bis 120 Minuten

Perfect disinfection through UV rays • Casing and holder for 30 knives made of stainless steel • Timer up to 120 minutes

230 V / 15 W | 8 kg
482 x 155 x 613 mm | **05-01195**
Made in Europe | **469,-***

Spender für Einweghandschuhe
Dispenser for disposable Gloves

Praktischer Wandspender für Einweghandschuhe oder Handtuchboxen • Schnelle und hygienische Entnahme sauberer Handschuhe • Immer griffbereit am Arbeitsplatz • Die Boxen werden einfach von oben in den Spender gesteckt • Markierung der 3 Öffnungen mit den Größenbezeichnungen S/M/L • Geeignet für 3 Verpackungen bis zu 230 x 120 x 80 mm Größe • Komplett aus Edelstahl: Rostfrei und einfach zu reinigen • Abstand der Bohrungen zur Wandbefestigung 340 mm waagerecht und 200 mm senkrecht • Inkl. Bohrschablone zur einfachen und sauberen Montage • Inkl. Montagematerial • Einweghandschuhe nicht im Lieferumfang enthalten

Practical wall dispenser for disposable gloves or towel boxes • Quick and hygienic taking of clean gloves • Always at hand at the workspace • The boxes are simply inserted into the dispenser from above • Markings of the 3 openings with the size designations S/M/L • Suitable for 3 packages up to 230 x 120 x 80 mm size • Completely made of stainless steel: Rust-free and easy to clean • Distance between the holes for wall mounting 340 mm horizontal and 200 mm vertical • Incl. drill template for an easy and clean installation • Incl. installation material • Disposable gloves are not included

375 x 88 x 250 mm | 1,35 kg
Made in Germany | **10-00002** | **112,-***



INSEKTENVERNICHTER
FLY KILLERS



mit Stromgitter
with electric grid





PlusZap

Gehäuse aus leichtem Aluminium • automatische Stromabschaltung bei Entfernen der Auffangschale • zur Wand- oder Deckenmontage und als Standgerät geeignet • versetzte UV-Röhren für effiziente Lichtausgabe • innovatives Stromgitter für einen größeren Fangbereich

light aluminium casing • automatic power cut-off when removing the collecting pan • suitable for wall and ceiling mounting and as standing unit • shifted UV tubes for an efficient glow • innovative electric grid for a larger catching range

	Lichtausstrahlung *light output*	Reichweite *coverage*				#	€
PlusZap 16	UV 16 Watt	40 m²	230 V / 16 W	365 x 130 x 262 mm	2,3 kg	**05-10040**	**125,-***
PlusZap 30	UV 30 Watt	80 m²	230 V / 30 W	514 x 130 x 262 mm	2,5 kg	**05-10049**	**165,-***

mit Klebefolie
with adhesive foil



PlusLight 30

Röhren klappen beim Öffnen des Gerätes mit heraus • Gehäuse Aluminium weiß lackiert • 2 Röhren à 15 Watt • Reichweite 80 m²

tubes come out the casing when opening • aluminium casing white painted • 2 tubes à 15 W • coverage 80 m²

- UV 30 Watt
- 80 m²
- 470 x 95 x 290 mm
- 230 V / 30 W
- 4 kg
- **245,-***
- **05-10044**

▲ Konditionsänderung | *conditions changed* Abweichungen und technische Änderungen vorbehalten | *deviations and technical changes may occur*

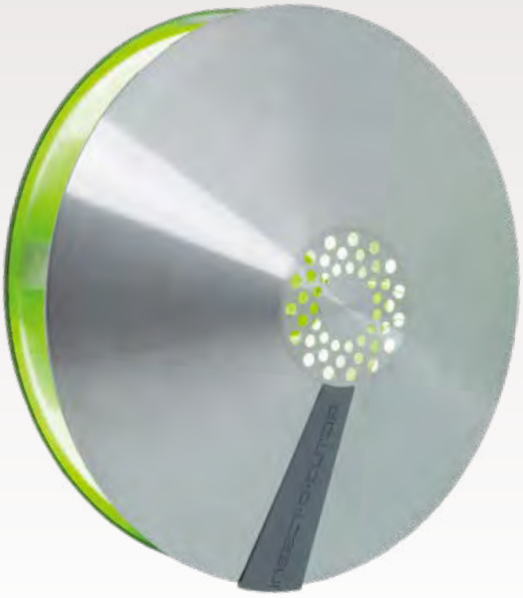


Neumärker®
since 1894

Aura

dekoratives Gerät für den Gästebereich • verbirgt die gefangenen Insekten • Synergetic-Light mit Lichtstrahlung auf Dualwellen (368nm / 540nm) lockt eine Vielzahl von Insekten stärker an, als traditionelle, blaue UV-Röhren • kreisförmiger Aufbau lockt Insekten in 360° an • GLUPAC® Klebefolien mit Pheromon Tricosen Z9 maximieren die Fangquote • edle polierte Oberfläche • schlankes Design • Verwendung der Klebefläche zu 100% • Stromanschluss an Steckdose oder durch Loch in der Rückseite des Gerätes direkt an Stromquelle in der Wand • 1 Synergetic Röhre à 22 Watt • Reichweite 40 m²

decorative unit for the customer area • hides the caught insects • Synergetic light with light rays at dual wavelength (368nm / 540nm) attracts plenty of insects much more than traditional blue UV light • Circular structure attracts insects from a 360° angle • GLUPAC® adhesive foils with pheromone Tricosen Z9 maximise the catch • noble polished surface • elegant design • adhesive foil gives a 100% useful glue area • power supply through socket or hard wiring option through a hole in the back directly at the wall • 1 Synergetic tube à 22 W • coverage 40 m²



Synergetic 22 Watt | 40 m² | mit Glupac® Klebefolie *with Glupac® adhesive foil*

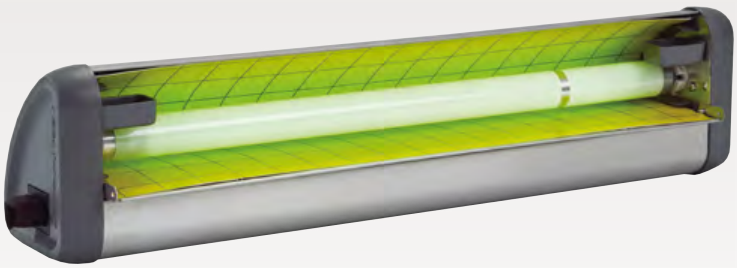
270 x 135 x 270 mm | 230 V / 22 W | 2 kg

 # 05-10037 | **€ 255,-***

Nectar

dekoratives Gerät für den Gästebereich • verbirgt die gefangenen Insekten • Synergetic-Light mit Lichtstrahlung auf Dualwellen (368nm / 540nm) lockt eine Vielzahl von Insekten stärker an, als traditionelle, blaue UV-Röhren • vorne geschlossen und hinten große Öffnung (dadurch sogar in oder auf der Theke platzierbar, der Kunde sieht nur eine Seite) • dekorative Front kann z.B. mit Werbung versehen werden • Blende hinten hoch- und runterklappbar für Sichtschutz auf gefangene Insekten oder extra-große Öffnung für größere Ausleuchtung • mit Schalen für flüssigen Extra-Lockstoff • GLUPAC® Klebefolien mit Pheromon Tricosen Z9 maximieren die Fangquote • 1 Synergetic-Röhre à 15 Watt • Reichweite 30 m²

decorative unit for the customer area • hides the caught insects • Synergetic light with light rays at dual wavelength (368nm / 540nm) attracts plenty of insects much more than traditional blue UV light • closed front and large entrance on the back (thereby even placeable in or on the counter, the customer only sees one side) • stylish front can be equipped with counter adversising • light shield closeable to hide caught insects or open for maximum light output • trays for liquid extra attractant • GLUPAC® adhesive foils with pheromone Tricosen Z9 maximise the catch • 1 Synergetic tube à 15 W • coverage 30 m²



Synergetic 15 Watt | 30 m² | mit Glupac® Klebefolie *with Glupac® adhesive foil*

505 x 120 x 100 mm | 1,9 kg | 230 V / 15 W

 # 05-10036 | **€ 278,-***



Aura: Dekoratives Design verbirgt die gefangenen Insekten vor den Augen der Kunden.

Aura: Decorative design hides the caught insects from the customers view.



Klebefolien mit Spezial-Lockstoff
***Adhesive Foils** with Special Attractant*

Nectar	12 Stk. | *12 pcs*	**09-10036-02**	**52,-***	▲
Aura	6 Stk. | *6 pcs*	**09-10037-02**	**39,-***	▲
PlusLight 30	6 Stk. | *6 pcs*	**06-10044-00**	**39,-***	▲



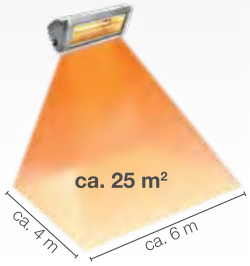
Nectar: Auf der Front lassen sich ideal Angebote anbringen. So ist Nectar nicht als Insektenfalle erkennbar.

Nectar: Especially for the counter area. The front is ideally to attach offers, so Nectar does not look like a fly killer.

SONSTIGES
MISCELLANEOUS







Infrarot-Heizstrahler Compact 2.2
Infrared Radiant Heater Compact 2.2

Kompakter Heizstrahler • Empfohlen für ca. 20-25 m² Fläche (6x4 m. Die effektive Leistung kann je nach Montagehöhe und Umgebungskonditionen abweichen. Synergien mit anderen Wärmequellen können eine bedeutend höhere Wärmeleistung schaffen) • Wetterfest: Schutzklasse IPX5 • Inkl. Halterung für Wandmontage und Halterung für einen mobilen Ständer • Höhe für die Montage 2,70 - 3,00 m • Gehäuse aus druckgegossenem Aluminium mit silberfarbenem Epoxidpulver einbrennlackiert • Reflektoren aus Aluminium mit Glanzfirnis und anodischer Oxidation optimieren die Wärmeleistung • Temperaturbeständiges Netzkabel 5 m mit Schuko-Stecker

Compact radiant heater • Recommended for heating approx. 20-25 m² (6x4 m. The effective performance may vary depending on installation height and ambient conditions. Synergies with other heat sources can create a significantly higher heating performance) • Weatherproof: Protection class IPX5 • Including bracket for wall mounting and bracket for a mobile stand • Height for mounting 2.70 - 3.00 m • Casing made of die-cast aluminum enamelled with silver epoxy powder • Reflectors made of aluminum with gloss varnish and anodic oxidation to optimise the heat output • Temperature-resistant power cable 5 m

230 V / 2,2 kW | 465 x 195 x 113 mm | 2,5 kg

 # 05-90173 | **€ 319,-***



A Transportwagen Adjutant
Trolley Adjutant

Trägerstangen Aluminium • Tragfähigkeit 120 kg • mit 3 Kunststoffablagen à 620x405 mm • Abstand zwischen den Ablagen 300 mm • 4 Lenkrollen • „Flat Pack“: einfache Montage • ohne Abräumbehälter

supporting poles aluminium • carrying capacity up to 120 kg • with 3 plastic shelves à 620x405 mm • distance between the shelves 300 mm • 4 castors • „Flat Pack“: easy assembly • without clearing container set

830 x 415 x 940 mm | 10 kg | **# 00-70450** | **€ 184,-***

Abräumbehälter-Set zum Anhängen an Adjutant
Clearing Container Set *attachable to Adjutant*

B ca. 30 Liter: 335 x 237 x 560 mm
C ca. 9 Liter: 333 x 230 x 178 mm

 # 01-70451 | **€ 73,-***



Servier- und Abräumwagen
Serving Trolley

Edelstahl • Tragfähigkeit 120 kg • 3 Ablagen à 830x510 mm • Abstand zwischen den Ablagen 275 mm • 4 Leichtlaufräder mit 2 Feststellern • Bausatz / Flat Pack

stainless steel made • carrying capacity up to 120 kg • 3 trays à 830x510 mm • distance between the trays 275 mm • 4 castors with 2 fixing brakes • flat pack kit

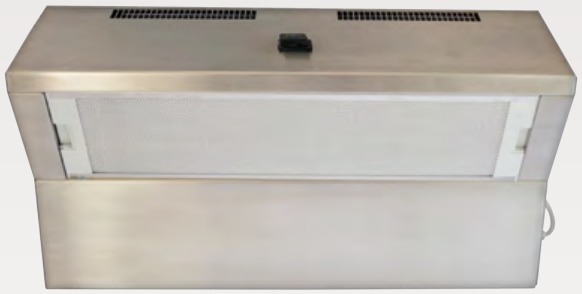
920 x 600 x 945 mm | 13 kg | **# 00-70048** | **€ 199,-***



Neumärker®
since 1894

Die Mobile Abzugshaube: Die einzigartige Lösung für Party-Service, Buffet und Kleinküchen

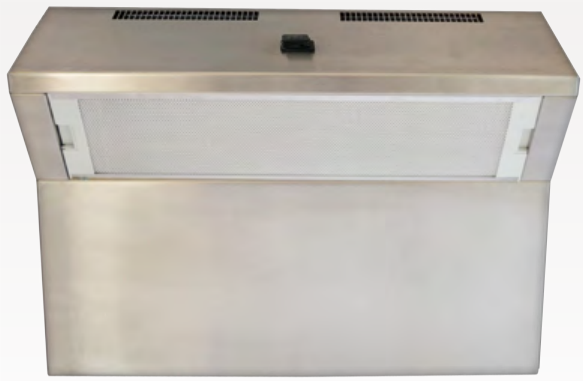
The Mobile Exhaust Hood: The unique solution for party service, buffets and small kitchens



TOP PRODUKT

Mobile Ausführung: Einmalige Problemlösung für vielseitige Anwendungsbereiche in Catering, Gastronomie und Haushalt • Absorbiert umweltfreundlich Gerüche und fetthaltige Dämpfe • Hochqualitative Komponenten für eine lange Lebensdauer • Gehäuse Edelstahl • Zeitloses, geradliniges und professionelles Design • Einfache Bedienung • Leichter Wechsel des Aktiv-Kohlefilters • Leistungsstarker Querstromventilator • 2 Stufen: 200 m³/h, 300 m³/h • Geräuschpegel 40 db(A)

Mobile unit: Unique solution for various applications in catering and domestic usage • Eco-friendly absorption of smells and grease-containing fumes • High-quality components for a long product lifetime • Stainless steel casing • Ageless, linear and professional design • Easy changing of the activated carbon filter • High-performance cross-flow blower • 2 levels: 200 m³/h, 300 m³/h • 40db(A) acoustic level



Made in Germany

Mobile Abzugshaube 370	***Mobile Exhaust Hood 370***	230 V / 51 W	600 x 130/215 x 370 mm	12 kg	**00-30602**	**1399,-***
Mobile Abzugshaube 530	***Mobile Exhaust Hood 530***	230 V / 51 W	600 x 130/215 x 530 mm	14 kg	**00-30603**	**1499,-***
Ersatz-Aktivkohlefilter	***Spare Active Carbon Filter***	-	-	0,1 kg	**06-30602**	**74,-*** ▲



Catering:
Mobiler Einsatz für Buffets zur Beseitigung von Gerüchen und Dämpfen.

Catering:
Mobile application for buffets to remove smells and fumes.



Gastronomie:
Für Show-Cooking im Gästebereich oder bei Selbstbedienung an Buffets.

Restaurants:
For Show Cooking in the customer area or for selfservice at a buffet.



Mobile Kleinküche:
Für Büros, Aufenthaltsräume, Wohncontainer, Partykeller, und Wohnküchen.

Small kitchens:
For offices, recreation rooms, appartments, party rooms etc.

Servierwagen mit Abräummulde

Serving Trolley with basin

Edelstahl • Tragfähigkeit 120 kg • 2 Ablagen à 830x510 mm • 1 Abräummulde 100 mm tief • Abstand zwischen den Ablagen: oben 270 mm / unten 265 mm • 4 Leichtlaufräder mit 2 Feststellern • Bausatz / Flat Pack - einfache Montage

stainless steel made • carrying capacity up to 120 kg • 2 trays à 830x510 mm • 1 basin 100 mm deep • distance between the trays: upper distance 270 mm / lower distance 265 mm • 4 castors with 2 fixing brakes • flat pack kit - easy to assemble

930 x 600 x 990 mm | 14 kg | **00-90266** | **238,-***



BEHÄLTER
CONTAINERS





Profi-Regal
Professional Shelf

verchromt • 4 Gitterfachböden • 4 Eckpfosten • Tragkraft 200 kg - gleichmäßig verteilt • Abstand der Fachböden veränderbar • einfache Montage

cromed • 4 grid shelves • 4 poles • carrying capacity 200 kg - even distributed • distance between shelves adjustable • easy assembly

910 x 460 x 1845 mm | 14,3 kg

00-70049 | **172,-***



Abfalleimer
Waste Bin

Edelstahl • Inhalt 56 Liter • Deckel mit Griff, kann seitlich am Eimer eingehängt werden • Innenmaße Ø 370 x h 520 mm • 4 Lenkrollen à Ø 60 mm

stainless steel • capacity 56 liters • lid with handle, can be hung on the side of the bin • interior dimensions Ø 370 x h 520 mm • 4 castors of Ø 60 mm

460 x 400 x 620/723 mm | 6,6 kg

00-90255 | **282,-***

GN-Behälter Aufsatzboard
GN Containers Top Shelf

für 3x 1/3 GN oder 6x 1/6 GN x 150 mm Tiefe • aus Edelstahl • ohne GN-Behälter

for 3x 1/3 GN or 6x 1/6 GN x 150 mm depth • stainless steel made • without GN containers

980 x 250 x 210 mm | **00-90487**

7 kg | **209,-***







Speisen- / Gewürzbehälter
Food / Spice Container

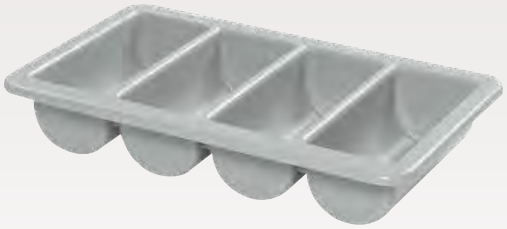
Edelstahl • Einsätze aus Kunststoff • mit transparentem Deckel

stainless steel made • plastic containers • with transparent cover

4 Container	305 x 147 x 93 mm	1 kg	**05-90292**	**50,-***
5 Container	380 x 147 x 93 mm	1 kg	**05-90293**	**52,-***



Neumärker®
since 1894



Besteckkasten 1/1 GN
Cutlery Box 1/1 GN

Kunststoff • hellgrau, hitzebeständig • robust • stapelbar • 4 Mulden

plastic • grey-coloured • heat-resistant • robust • stackable • 4 moulds

530 x 325 x 100 mm | # **00-00096**

0,7 kg | € **15,-***



Besteckbehälter
Cutlery container

Edelstahl • für 6 Besteckköcher Ø 90 x h 140 mm (nicht enthalten)

stainless steel • for 6 cutlery quivers Ø 90 x h 140 mm (delivery without cutlery quivers)

388 x 304 x 204 mm | # **00-90055N**

2,5 kg | € **65,-***

Besteckköcher
Cutlery Quiver

Edelstahl
stainless steel

Ø 90 x h 140 mm

00-90056N

€ **12,-***



1/1 GN — 530 x 325 mm

20 mm	Schale | *tray*	**00-00070**	**€ 27,-***
40 mm	5 Liter	**00-00071**	**€ 29,-***
65 mm	9 Liter	**00-00072**	**€ 32,-***
100 mm	14 Liter	**00-00073**	**€ 33,-***
150 mm	21 Liter	**00-00074**	**€ 49,-***
200 mm	28 Liter	**00-00075**	**€ 68,-***
Deckel | *lid*		**00-00090**	**€ 28,-***



1/2 GN — 265 x 325 mm

20 mm	Schale | *tray*	**00-00076**	**€ 17,-***
40 mm	2 Liter	**00-00077**	**€ 20,-***
65 mm	4 Liter	**00-00078**	**€ 19,-***
100 mm	6,5 Liter	**00-00079**	**€ 25,-***
150 mm	9,5 Liter	**00-00080**	**€ 33,-***
200 mm	12,5 Liter	**00-00081**	**€ 50,-***
Deckel | *lid*		**00-00091-00**	**€ 21,-***
Deckel für Löffel | *lid for spoon*		**00-00091**	**€ 23,-***



1/4 GN — 265 x 162 mm

65 mm	1,8 Liter	**00-00086**	**€ 17,-***
100 mm	2,8 Liter	**00-00087**	**€ 17,-***
150 mm	4 Liter	**00-00088**	**€ 29,-***
200 mm	5,5 Liter	**00-00089**	**€ 42,-***
Deckel | *lid*		**00-00093**	**€ 18,-***
Deckel für Löffel | *lid for spoon*		**00-00093-00**	**€ 18,-***



1/3 GN — 176 x 325 mm

65 mm	2,5 Liter	**00-00082**	**€ 20,-***
100 mm	4 Liter	**00-00083**	**€ 27,-***
150 mm	5,75 Liter	**00-00084**	**€ 35,-***
200 mm	7,8 Liter	**00-00085**	**€ 45,-***
Deckel | *lid*		**00-00092-00**	**€ 17,-***
Deckel für Löffel | *lid for spoon*		**00-00092**	**€ 19,-***



1/6 GN — 176 x 162 mm

100 mm	1,6 Liter	**00-00068**	**€ 17,-***
150 mm	2,4 Liter	**00-00069**	**€ 20,-***
Deckel | *lid*		**00-00094**	**€ 11,-***
Deckel für Löffel | *lid for spoon*		**00-00095**	**€ 18,-***



1/9 GN — 176 x 108 mm

65 mm	0,6 Liter	**00-00187**	**€ 18,-***
100 mm	1 Liter	**00-00188**	**€ 17,-***
Deckel | *lid*		**00-00189**	**€ 11,-***



Zwischenstege | *Partitions*

325 mm	**00-00098**	**€ 12,-***
530 mm	**00-00099**	**€ 17,-***

STICHWORTVERZEICHNIS

INDEX



A

Abfalleimer 220
Abzugshauben 219
Ananasschneider & -schäler 196-197
Antihaftbeschichtung 55
Apfelkandiermaschine 115
Apfelschneider & -schäler 196-197
Aufsatzborde 220
Aufsatzkühlvitrinen 144-155
Aufsatzwarmhaltevitrinen 115, 150-159, 181
Aufschnittmaschinen 188-189

B

Babbel Waffel 12-13
Backöfen 178-183
Backmischungen 12, 63-67, 78, 81, 87
Backplatten für Thermocook 27-56
Backplatten-Reinigung 55
Backsystem-Adapter 56
Backtrennspray 60, 93
Backwaren-Warmhaltevitrinen 155-159
Backwarenfritteusen 78-79, 113
Bain-Maries 85, 122, 161, 169
Bar-Mixer 134-135
Barbecue-Grills 10, 97, 100-101
Behälter 220-221
Besteckbehälter 221
Blender 134-135
Bräter 92-95
Bratpfannen 173-175
Brezel-Display 115
Brötchenspender 208
Bubble Waffel 12, 67, 70-71
Buffet-Vitrinen 146, 153-155, 158-159, 208
Buffet-Wärmer 160-169

C

Cake Pops 68
Caprese Cutter 199
Ceran-Kontaktgrill 90
Cerankochplatten 170-172
Chafing-Dishes 161
China-Wok 174
Churrasco-Grill 98
Churros 47, 78-79
Crêpes-Zubehör & Teigmischungen 81-83
Crêpesgeräte 80-84
Cupcakes 53, 86
Currywurstschneider 103

D

Dampfgarer 106-107, 115, 201
Desinfektionsmittelspender 214
Diamant Grill 10, 100-101
Digitalwaagen 191
Donuts 49, 78
Dörrautomat 178
Dosenöffner 190-191
Dosierflaschen 60, 62, 87
Dressingspender 60, 104-105, 117
Dualit Toaster 206-207
Durchlauftoaster 204

E

Edelstahlmöbel 220
Eis-Crusher 140-141
Eis-Vitrinen 144
Eismaschinen 140-143
Eiswaffeln 53, 58
Eiswürfelbereiter 140
Elektrokocher 170-173
Entsafter 133-137
Espressomaschine 131
Euterspender 105

F

Falthandtuchspender 215
Fertigteigmischungen 12, 63-67, 78, 81, 87
FIFO-Flaschen 60
Flammkuchenofen 204
Flaschenkühler 146-147
Fliegenfallen 216-217
Fritteusen 111-113
Fruchtschäler 196-197

G

Galaxia 14-19
Gas-Bräter 94-95
Gas-Kocher 174
Gas-Wok 174
Gebäckwärmer 155-159
Gemüseentsafter 133
Gemüseschneider 192-199
Germknödeldämpfer 115
Getränkekühler 141, 146-147
Getränkemixer 134-135
Getränkespender 124-132, 137-139
Glasfroster 141
Glaskeramik-Kontaktgrill 90
Glühweinwärmer 125-129
GN-Gastronormbehälter 121
Granita-Maschinen 138-139
Grill- & Griddleplatten 92-95
Grillgeräte & Zubehör 10, 88-102
Grill Trennspray 93
Großraumpfannen 175
Gyrosgrills 98

H

Hähnchengrills 99
Hamburgerpresse 190
Handmixer 186-187
Handschuhspender 215
Handwaschbecken 212-213
Heiße Schokolade 125
Heiße Theken 150-159
Heißluftöfen 179
Heißwasserspender 128-132, 212
Heizstrahler 162-163, 218
Herdplatten 170-174
Hockerkocher 174
Holzkohlegrills 10, 97, 100-102
Hot-Dog-Wärmer 106-109
Hygiene 212-217

I

Ice Crusher 140-141
Induktions-Woks 173
Induktionsfritteusen 112
Induktionskochplatten 172
Insektenvernichter 216-217
Isolier-Behälter & Iso-Kannen 130

K

Kaffeemaschinen & Zubehör 130-131
Kaffeemühle 131
Kakaowärmer 125
Kalte Theken 144-155
Kamado-Grill 10, 100-102
Kandierte Äpfel 115
Kartoffel-Waffeln 64, 77
Kartoffelöfen 178-181
Kartoffelschneider 111, 114
Käsereibe 186
Käsesoßenspender 117
Kebabgrills 98
Ketchup- & Senfspender 104-105
Kettentoaster 204
Knödeldämpfer 115
Kochplatten 170-174
Kontaktgrills 88-91
Küchenwaagen 191
Kühlaufsätze 144-155
Kühlschränke 146
Kühlvitrinen 144-155

L

Lavasteingrills 96
Leberkäsewärmer 156-157
Likörwärmer 124
Lockenschneider 111, 195
Lolly-Waffeln 42-45

M

Mandoline 195
Marktttheke 154-158
Melkspender 105
Melonenschneider 194
Messersterilisator 215
Mexican Snack 33
Mikrowellen 177
Mikropürierer 202
Milchaufschäumer 130
Milchspender 209
Mixer 134-135, 186-187
Mobile Abzugshaube 219
Mozzarellaschneider 199
Müslispender 209

N

Nacho Box 117
Nacho und Cheese Wärmer 116-117
Niedertemperaturgarer 200-201
Non-Stick Coating 55
Nudelkocher 185
Nudelteigmaschinen 184-185
Nuss-Nougat-Creme-Spender 62

O

Obstschneider 196-197
Öfen 178-183
Orangensaftpressen 135-137

P

Paella-Pfannen 175
Pancake Maker 41
Paniermehlreibe 186
Paninigrills 88-91
Paradiesäpfel 115
Pasta-Maschinen 184-185
Pfannen 173-175
Pizza-Backplatte 29
Pizzakühlaufsätze 152-153
Pizzaöfen & Zubehör 182-183
Pizzateigroller 183
Planetenrührmaschinen 187
Poffertjes 87
Pommes-Waffeln 72
Pommesschneider 111, 114
Pommeswärmer 164-165
Popcornmaschinen & Zubehör 118-120
Potato Lolly 110-111
Puderzuckersieb 59
Pumpstationen für Soßen 104-105
Putzmittel 93, 127, 214

Q

Quesadillas 33

R

Raclette 211
Rechauds 161



Neumärker®
since 1894

Regale 220
Reibekuchenbräter 95
Reinigungsmittel 93, 127, 214
Reiskocher & Reiswärmer 176
Retro-Waffeleisen 14-19
Rollengrills 106

S
Saftpressen 135-137
Saftspender 137-138
Salamander 203, 205
Salatschneider 192-199
Salzstreuer 114
Samoware 132
Sandwich-Toaster 88-91, 205-207
Schäler 196-198
Schoko-Creme-Wärmer 62
Schokoladenbrunnen 123
Schokoladenportionierer 62, 117, 125
Schokoladenschmelzer 122
SB-Kühlvitrine 146, 153, 154
SB-Orangenpresse 137
SB-Popcornmaschine 119
SB-Warmhaltevitrine 153, 155, 156-159
Seifenspender 213-214
Servierwagen 169, 218-219
Siebträger-Kaffeemaschine 131
Slush-Maschinen 138-139
Smoker 10, 97, 100-102
Snackbecher 60
Snackwellen 114
Softcooker 200-201
Soßenspender 104-105
Sous-Vide 200-201
Spaghetti-Eis-Maschine 142
Speiseausgabewagen 169, 218-219
Speiseeismaschinen 142-143
Speiseeisvitrinen 144
Spiralmixer 187
Spirituosenwärmer 124
Spitztüten 60
Spülbecken 212-213
Stabmixer 186-187
Standbräter 94-95
Standkocher 174
Steamblend 202
Suppentöpfe 166-167
Sushi-Kühltheken 149, 151
Sushi-Reiskocher & Reiswärmer 176

T
Tapas-Kühltheken 148-153
Tartlets 86
Tassenwärmer 168
Teekessel 128-132
Teigauffangwanne 59
Teigausrollmaschinen 183-185
Teigknetmaschinen 187
Teigmischungen 12, 63-67, 78, 81, 87
Teigportionierer 61, 78-78, 87
Tellerwärmer 168-169
Tischbräter 92-94
Toaster 88-91, 205-207
Tomatenschneider 198-199
Tranchierplatten 164-165
Transportwagen 169, 218-219
Trennfett 60, 93
Trinkschokolade 125
Trolleys 169, 218-219
Twist Pop 68

V
Vakuum-Verpackungsmaschinen 193
Verpackungsmaschinen 193
Vertikal-Backsystem 74

W
Waagen 191
Waffel-Pommes 72
Waffelbackmischungen 12, 63-67
Waffeleisen 14-77
Waffeln am Stiel 43-45
Waffelrost 59
Waffelzubehör 56-62
Wärmebrücken 164-165
Wärmeleuchten 162-163
Wärmestrahler 218
Warmhalteplatten 160
Warmhaltevitrinen 150-159
Waschbecken 212-213
Wasserbäder 85, 122, 161, 169
Wassergrills 92, 96
Wasserkessel & Wasserkocher 128-132
Wassermelonenschneider 194
Wechselplatten für Thermocook 27-56
Wechselplatten-Reinigung 55-57
Wok-Kocher & Wok-Pfannen 173-174
Würstchenschneider 103
Würstchenwärmer 106-109
Wurstfüller 189-190
Wurstschneider 103

X
X-Waffel 51

Z
Zapfanlagen 126-128
Zentrifugalentsafter 133
Zitruspressen 135-137
Zitrusschneider 194
Zuckerkocher 115
Zuckerwattemaschinen & Zubehör 121



A
Anti-adherent Spray 60, 93
Apple Peelers & Cutters 196-197
Apple Glazer 115

B
Babbel Waffel 12-13
Bain Maries 85, 122, 161, 169
Baking Mixes 12, 63-67, 78, 81, 87
Baking Plates for Thermocook 27-56
Baking Plates Cleaning 55
Baking System Adapter 56
Bar Mixers 134-135
Barbecue Grills 10, 97, 100-101
Basins 212-213
Batter Mixtures 12, 63-67, 78, 81, 87
Beverages Coolers 141, 146-147
Beverages Dispensers 124-132, 137-139
Blenders 134-135
Bottle Coolers 146-147
Bubble Waffle 12, 67, 70-71
Buffet Displays 146, 153-155, 158-159, 208
Buffet Warmers 160-169

C
Cake Pops 68
Can Openers 190-191
Candy Apples 115
Caprese Cutter 199
Carving Boards 164-165
Cast Pans 175
Centrifugal Juicers 133
Ceramic Glass Contakt Grill 90
Ceramic Glass Cookers 170-172
Cereals Dispensers 209
Chafing Dishes 161
Chain Toasters 204
Cheese Graters 186
Cheese Melters 211
Cheese Sauce Dispenser 117
Chicken Grills 99
China Cooker 174
Chips Cutters 111, 114
Chips Warmers 164-165
Chocolate Dispensers 62, 117, 125
Chocolate Fountains 123
Chocolate Melters 122
Chocolate Spread Warmer 62
Chocolate Warmers 125
Chuckwagons 97
Churrasco Grills 98
Churros 47, 78-79
Citrus Cutters 194
Citrus Juicers 135-137
Cleaning Agents 93, 127, 214
Cocoa Warmers 125
Coffee Accessories 130-131
Coffee Grinder 131
Coffee Makers 131
Contact Grills 88-91
Containers 220-221
Convection Ovens 179
Conveyor Toasters 204
Cooling Displays 144-155
Cornets 53, 58
Cotton Candy 121
Crepes Accessories & Dough Mix 81-83
Crepes Makers 80-84
Cup Warmers 168
Cupcakes 53, 86
Curly Cutters 111, 195
Cutlery Containers 221
Cutting Station 164-165

D
Deep Fryers 111-113
Dehydrating Device 178
Detergents 93, 127, 214
Diamant Grill 10, 100-101
Dispenser Bottles 60, 62, 87
Dispensers for Batter 61, 78-78, 87
Dispensers for Ketchup 104-105
Donuts 49, 78
Dough Kneaders 187
Dough Mixtures 12, 63-67, 78, 81, 87
Dough Rollers 183-185
Dressing Dispensers 104-105
Drink Coolers 141, 146-147
Dumpling Steamer 115

E
Electric Cookers 170-173
Espresso Machine 131
Exhaust Hood 219

F
FIFO Bottles 60
Fly Killers 216-217
Food Service Carts 169, 218-219
Fries Cutters 111, 114
Fries Warmers 164-165
Fruit Glazer 115
Fruit Peelers & Cutters 196-197
Fryers 111-113

G
Galaxia 14-19
Gas Cookers 174
Gas Griddles 94-95

STICHWORTVERZEICHNIS

INDEX



Glass Froster 141
Glühwein Heaters 125-129
GN Gastronorm Containers 121
Granita Machines 138-139
Grill & Griddle Plates 92-95
Grills & Accessories 10, 88-102
Gyro Grills 98

H
Hamburger Press 190
Hand-Sanitisers 214
Heater 162-163, 218
Hot Chocolate Warmers 125
Hot Displays 150-159
Hot Dog Roller Grills 106
Hot Water Kettles 128-132, 212
Hot Wine Heaters 125-129
Hotplates 170-174
Hygiene 212-217

I
Ice Cream Displays 144
Ice Cream Makers 142-143
Ice Crushers 140-141
Ice Cube Makers 140
Ice Waffles 53, 58
Induction Cookers 172
Induction Fryers 112
Insect Annihilators 216-217
Insulated Containers & Jugs 130

J
Juice Dispensers 137-138
Juicers 133-137

K
Kamado Grill 10, 100-102
Kebab Grills 98
Ketchup Dispensers 104-105
Kitchen Scales 191
Kneaders 187
Knife Sterilizer 215

L
Lava Rock Grills 96
Leberkäse Warmers 156-157
Lemon Squeezers 135-137
Lettuce Cutters 192-199
Liqueur Warmer 124
Lolly Waffles 42-45
Low-temperature Cookers 200-201

M
Mandoline 195
Market Displays 154-158
Melon Cutter 194
Mexican Snack 33
Micropureeing 202
Microwaves 177
Milk Dispenser 209
Milk Frother 130
Mixers 134-135, 186-187
Mobile Exhaust Hood 219
Mozzarella Cutter 199
Mulled Wine Heaters 125-129

N
Nacho Box 117
Nacho and Cheese Warmers 116-117
Non-Stick Coating 55
Noodle Cooker 185
Noodle Machines 184-185
Nut Nougat Cream Dispensers 62

O
Oil Sprays 60, 93
Orange Juicers 135-137
Ovens 178-183

P
Packaging Machines 193
Paella 175
Pancake Maker 41
Panini Grills 88-91
Pans 173-175
Pasta Cookers 185
Pasta Rollers 184-185
Pastry Displays 155-159
Peelers 196-198
Pineapple Cutters 196-197
Pizza Accessories 182-183
Pizza Baking Plate 29
Pizza Ovens 182-183
Planetary Kneaders 187
Plate Warmers 168-169
Poffertjes 87
Popcorn Makers & Accessories 118-120
Portafilter Coffee Maker 131
Potato Lolly 110-111
Potato Ovens 178-181
Potato Pancake Grills 95
Potato Waffles 64, 77
Poultry Grills 99
Pretzel Display 115
Pumps for Sauces 104-105

Q
Quesadillas 33

R
Raclette 211
Radiant Heater 218
Rechauds 161
Refrigerators 146
Retro Waffle Maker 14-19
Revolving Grills 106
Rice Cookers & Rice Warmers 176
Roll Dispenser 208
Roller Grills 106
Rotary Kneaders 187
Rotation Grills 98

S
Salad Cutters 192-199
Salamanders 203, 205
Salt Shakers 114
Samowars 132
Sandwich Toasters 88-91, 205-207
Sanitation 212-217
Sauce Dispensers 104-105
Sausage Fillers 189-190
Sausage Warmers 106-109
Scales 191
Self-Service Cooling Display 146, 153, 154
Self-Service Orange Juicer 137
Self-Service Popcorn Maker 119
Self-Service Warming Display 153-159
Serving Trolleys 169, 218-219
Shawarma Grills 98
Shelves 220
Sinks 212-213
Slicers 188-189
Slush Machines 138-139
Smokers 10, 97, 100-102
Snack Cup 60
Softcookers 200-201
Soup Kettles 166-167
Sous-Vide Systems 200-201
Spaghetti Ice Makers 142
Spiral Kneaders 187
Stainless Steel Furniture 220
Stand Cookers 174
Steamblend 202
Steamers 106-107, 115, 201
Sugar Cooker 115
Sugar Sieve 59
Sushi Displays 149, 151
Sushi Rice Cookers & Warmers 176

T
Tapas Displays 148-153
Tartlets 86
Tea Dispensers 128-132
Tin Openers 190-191
Toasters 88-91, 205-207
Tomato Cutters 198-199
Transport Trolleys 169, 218-219
Trash Can 220
Twist Pop 68

U
Udder Dispenser 105

V
Vacuum Packaging Machines 193
Vegetable Cutters 192-199
Vegetable Juicers 133
Vertical Waffle Baking System 74

W
Waffle Accessories 56-62
Waffle Batter Mixes 12, 63-67
Waffle Fries 72
Waffle Makers 14-77
Waffles on a Stick 43-45
Warming Bridges 164-165
Warming Displays 150-159
Warming Lamps 162-163
Warming Plates 160
Wash Hand Basins 212-213
Water Baths 85, 122, 161, 169
Water Grills 92, 96
Water Kettles 128-132
Water Melon Cutter 194
Wok Cookers & Wok Pans 173-174

X
X-Waffle 51

Y
Yeast Dumpling Steamer 115



Neumärker®
since 1894

PORTO- UND VERPACKUNGSKOSTEN

Versandkostenfrei ab einem Brutto-Warenwert (Listenpreis) von 2.000 € zzgl. MwSt.

Die genannten Tarife gelten nur innerhalb der Bundesrepublik Deutschland. Bitte lassen Sie sich bei Speditionsversand ein Angebot hinsichtlich Ihrer Frachtkosten erstellen. Preisangaben gültig bis zur Veröffentlichung neuer Preisangaben.

Paketversand

Paketversand gilt in der Regel für Artikel bis zu einem Gewicht von 30 kg. Darüber hinaus werden die Geräte per Spedition versendet.

DHL-Paket bis 3 kg	**€ 9,99**	zzgl. MwSt.
DHL-Paket bis 30 kg	**€ 14,99**	zzgl. MwSt.

Versand einer Bestellung, die aus mehreren kombinierten DHL-Paketen besteht:

DHL-Pakete ab 30 kg	**€ 29,98**	zzgl. MwSt.
DHL-Pakete ab 50 kg	**€ 44,97**	zzgl. MwSt.
DHL-Pakete ab 70 kg	**€ 59,96**	zzgl. MwSt.

Versand per Spedition

Mit einem * gekennzeichnete Artikel müssen per Spedition versendet werden. Unsere Hausspedition ist Dachser.

Bitte lassen Sie sich ein Angebot über die genauen Versandkosten erstellen.

Zuzüglich Palettenkosten **€ 12,00** zzgl. MwSt.

Speditionssonderkosten und Sonderzuschläge werden prozentual mitberechnet.

Bestellungen mit einem Gesamtgewicht von über 90 kg werden immer per Spedition versendet. Wir behalten uns ausdrücklich vor über die Versandart im Einzelfall zu entscheiden. Generell ist davon auszugehen, dass pro bestelltem Artikel 1x Porto berechnet wird.

Wichtiger Hinweis zu Rücksendungen

Generell sind wir nicht verpflichtet, Ware zurückzunehmen. Soweit ein Mangel der Kaufsache vorliegt, sind wir zu Nacherfüllung nach unserer Wahl berechtigt. Jegliche Rücksendungen sind **vorab** mit dem zuständigen Verkaufssachbearbeiter abzustimmen. Auf jeden Fall muss eine Retouren-Nr. angefordert werden, welche sichtbar an der Außenverpackung anzubringen ist, um eine zeitnahe Bearbeitung zu gewährleisten. Rücksendungen ohne Retouren-Nr. werden mit einer Bearbeitungsgebühr von € 25,- belastet.

Achtung

Sie sind grundsätzlich verpflichtet, bei Abnahme eines Paketes oder Stückgutes sofort und umgehend die Ware auf Glas- und Bruchschäden bzw. versteckte Schäden zu überprüfen. Sollte dieses nicht innerhalb von 24 Stunden dem Paketdienst bzw. Speditionsdienst mitgeteilt worden sein, erlischt jeglicher Anspruch auf kostenlosen Ersatz.

Wichtig

Im Falle von Reparaturen im Gewährleistungsfall sind Sie aufgerufen, unseren Paketdienst bzw. Speditionsdienst in Anspruch zu nehmen, den wir bei Rückholung beordern. Sollten Sie eigenständig handeln, so gehen die entsprechenden Kosten zu Ihren Lasten.

Unsere Geräte sind ausschließlich für den professionellen Gebrauch konzipiert und nicht für den Verbraucher einsetzbar. Wir verkaufen daher nur an Gewerbetreibende. WEEE-Reg.-Nr. DE 61709673.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER FIRMA ERNST NEUMÄRKER GMBH & CO. KG (Stand Februar 2024)

GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF THE COMPANY ERNST NEUMÄRKER GMBH & CO. KG (dated February 2024)



1. Geltung

1.1 Unseren sämtlichen Lieferungen und Leistungen liegen die nachfolgenden Bedingungen zugrunde. Entgegenstehende oder abweichende Einkaufsbedingungen des Käufers gelten nur, wenn wir sie ausdrücklich schriftlich anerkannt haben. Unsere Verkaufs- und Lieferbedingungen gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder von unseren Verkaufs- und Lieferbedingungen abweichender Bedingungen des Käufers die Lieferung vorbehaltlos bestätigen.

1.2 Unsere Verkaufsbedingungen gelten auch für alle künftigen Geschäfte mit dem Käufer.

2. Angebot - Abschlüsse

2.1 Unsere Angebote sind stets freibleibend. Verträge kommen erst durch unsere schriftliche Bestätigung zustande.

2.2 Der Käufer ist an seine Bestellungen zwei Wochen ab deren Eingang bei uns gebunden.

2.3 Sämtliche Nebenabreden, Änderungen oder Ergänzungen eines Vertrages bedürfen der Schriftform. Mündliche Nebenabreden oder Zusicherungen, die durch unsere Mitarbeiter getroffen werden, bedürfen einer schriftlichen Bestätigung.

2.4 Die zu unserem Angebot oder zu unserer Auftragsbestätigung – in Textform, auf Abbildungen, Zeichnungen o. ä. - gehörenden Gewichts-, Qualitäts-, Maß-, Beschaffenheits- und Leistungsangaben sind, soweit nicht anders ausdrücklich vereinbart, nur annähernd maßgebend. Technische Änderungen sowie Änderungen in Form, Farbe und/oder Gewicht bleiben im Rahmen des Zumutbaren vorbehalten.

3. Preise

3.1 Unsere Preise gelten ab Werk, einschließlich einfacher Verpackung; spezielle Transport-, insbesondere Palettenverpackung, wird zusätzlich berechnet.

3.2 Die gesetzliche Umsatzsteuer ist in den Preisen nicht eingeschlossen und wird gesondert in der Rechnung ausgewiesen.

3.3 Aufträge, für die nicht ausdrücklich Festpreise vereinbart sind, werden zu den am Tage der Lieferung gültigen Listenpreisen berechnet.

3.4 Für einen Auftragswert unter 50,00 EUR (ohne Mwst.) wird eine Bearbeitungsgebühr von 5,00 EUR zuzüglich Mwst. erhoben.

3.5 Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise entsprechend zu ändern, wenn nach Abschluss des Vertrages Kostensenkungen oder Kostenerhöhungen, insbesondere aufgrund von Tarifabschlüssen oder Materialpreisänderungen eintreten. Diese werden wir dem Käufer auf Verlangen nachweisen.

4. Zahlungsbedingungen

4.1 Die Zahlung erfolgt nach unserer Wahl per Nachnahme, Vorkasse oder gegen Rechnung. Im letztgenannten Fall sind die Zahlungsbedingungen mangels anderweitiger Angaben in der Auftragsbestätigung wie folgt:
Am 30. des der Lieferung folgenden Monats netto.

4.2 Wechsel und Schecks werden nur erfüllungshalber und für uns spesenfrei entgegengenommen. Die Wechselannahme bedarf einer besonderen Vereinbarung. Wir haften nur für pünktliche Vorlage und Protesterhebung.

4.3 Ausländische Zahlungsmittel werden, sofern wir nicht in ausländischer Währung fakturieren, nach dem am Tage des Zahlungseingangs bei uns in Hemer notierten Währungskurs in Euro umgerechnet.

4.4 Zur Zurückbehaltung ist der Käufer nur berechtigt bei groben Vertragsverletzungen unsererseits und im Falle der mangelhaften Lieferung bis zur Höhe desjenigen Teils des Kaufpreises, der der Wertminderung entspricht. Außerdem ist der Käufer zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechts nur insoweit befugt, als sein Gegenanspruch auf dem gleichen Vertragsverhältnis beruht. Der Käufer kann nur mit rechtskräftig festgestellten, unbestrittenen oder von uns anerkannten Forderungen aufrechnen.

4.5 Eine Überschreitung von Zahlungszielen bewirkt Fälligkeit aller übrigen, noch nicht fälligen Rechnungen für bereits gelieferte Waren und berechtigt uns zum Widerruf von Kreditzusagen und Zahlungszielen.

4.6 Wird für uns erkennbar, dass die (weitere) Erfüllung des Vertrages seitens des Käufers gefährdet wird, sind wir berechtigt, die weiteren Lieferungen und Leistun-gen auszusetzen und die Wiederaufnahme – nach einer angemessen Vorlaufzeit – erst dann zu bewirken, wenn der Käufer entweder für die ausstehenden Lieferungen und Leistungen vorgeleistet sowie sämtliche Zahlungsrückstände ausgeglichen oder hierfür eine angemessene Sicherheit erbracht hat.
Soweit dies auch nach angemessener Fristsetzung nicht geschieht, sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder den Vertrag fristlos zu kündigen. Ein hieraus resultierender Schadenersatzanspruch von uns bleibt unberührt.
Eine Gefährdung der Vertragserfüllung im vorstehenden Sinne wird unwiderleglich vermutet bei Nichteinlösung eines Schecks oder Wechsels, bei Antrag auf Eröffnung eines Insolvenz- oder Vergleichsverfahrens über das Vermögen des Käufers, bei einer Verfügung außerhalb des ordnungsgemäßen Geschäftsverkehrs über Ware, die wir unter Eigentumsvorbehalt geliefert haben oder bei Auflösung des Unternehmens des Käufers.

4.7 Bei Zahlungsverzug berechnen wir gemäß § 288 Abs. 2 BGB einen Zinssatz von 8 % Punkten über dem Basiszinssatz.

5. Lieferbedingungen

5.1 Eine Lieferfrist bedarf der schriftlichen Vereinbarung. Sie gilt stets erst nach Klärung sämtlicher technischer und kaufmännischer Einzelheiten. Sofern für die Herstellung des Produktes eine Mitwirkungshandlung des Käufers erforderlich ist, so beginnt die Lieferfrist erst mit der vollständigen Ausführung dieser Handlung durch den Käufer. Um verbindliche Liefertermine handelt es sich ausschließlich dann, wenn der Liefertermin schriftlich gegenüber dem Käufer als verbindlich bestätigt worden ist.

5.2 Bei Überschreiten einer verbindlichen Lieferfrist hat der Käufer eine angemessene Nachfrist zu setzen, die in der Regel 4 Wochen nicht unterschreiten darf.

5.3 Ist der Käufer mit der Bezahlung einer früheren Lieferung oder Teillieferung in Verzug, sind wir berechtigt, Lieferungen oder Teillieferungen zurückzuhalten oder nach erfolglosem Setzen einer Nachfrist zur Zahlung vom Vertrag zurückzutreten, ohne zum Ersatz eines etwa entstandenen Schadens verpflichtet zu sein.

5.4 Wir können eine Lieferung oder Teillieferung nachträglich unter Bestimmung einer angemessenen Frist von Vorkasse oder Sicherheitsleistung abhängig machen, wenn sich nach Vertragsschluß herausstellt, daß unser Zahlungsanspruch gefährdet ist.

5.5 Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder die Abnahme aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft auf den Käufer über. Wird versandfertig gemeldete Ware nicht abgerufen, so sind wir berechtigt, sie nach unserer Wahl zu versenden oder auf Kosten und Gefahr des Käufers einzulagern.
Wird der Versand oder die Zustellung der Ware durch Verschulden des Käufers verzögert, so können wir nach Anzeige der Versandbereitschaft Lagergeld in Höhe von 0,5 % des Rechnungsbetrages für jeden angefangenen Monat berechnen, höchstens 5%. Wir sind berechtigt, einen höheren Schadensbetrag nachzuweisen und diesen geltend zu machen. Auf der anderen Seite ist der Käufer berechtigt, uns nachzuweisen, daß überhaupt kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.

5.6 Ereignisse höherer Gewalt sowie von uns nicht zu vertretende Streiks, Aussperrungen, Liefer-, Betriebs- und Verkehrsstörungen befreien uns im Umfang ihrer Auswirkungen und ihrer Dauer zuzüglich einer angemessenen Anlaufzeit von der Verpflichtung zur Lieferung. Überschreiten Lieferverzögerungen infolge höherer Gewalt oder infolge von uns nicht zu vertretender Gründe für eine der Vertragsparteien das zumutbare Maß, so kann diese ganz oder teilweise schriftlich von dem Vertrag zurücktreten.

5.7 Teillieferungen sind zulässig. Bei Verträgen mit fortlaufender Lieferung in Teilmengen sind die Abrufmengen und Liefertermine bei Vertragsschluß festzulegen. Falls und soweit dies nicht geschehen oder vom Käufer gegen eine entsprechende Vereinbarung verstoßen worden ist, sind wir berechtigt, nach billigem Ermessen eine Frist zum Abruf und zur Abnahme der Gesamt- oder Restmenge festzulegen. Hat der Käufer bis zu diesem Zeitpunkt die Gesamt- oder Restmenge nicht abgerufen oder angenommen, gerät er in Annahmeverzug. In diesem Falle sind wir berechtigt, dem Käufer schriftlich eine Nachfrist von 8 Tagen zu setzen, mit der Erklärung, daß wir nach Ablauf dieser Frist eine Lieferung ablehnen. Nach erfolglosem Ablauf der Nachfrist sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen. Der Setzung einer Nachfrist bedarf es nicht, wenn der Käufer die Abnahme ernsthaft und endgültig verweigert oder offenkundig auch innerhalb der Nachfrist zur Zahlung des Kaufpreises nicht imstande ist.

5.8 Wir sind berechtigt, aber nicht verpflichtet, Lieferungen im Namen und auf Rechnung des Käufers zu versichern. Wir berechnen an Bruchversicherung je nach Warenart eine Prämie von 0.5 – 1% auf den Nettowarenwert. Im Falle des Verlustes oder der Beschädigung ist der Käufer verpflichtet, sich dieses innerhalb von 4 Tagen von dem Frachtführer schriftlich bestätigen zu lassen. Er tritt sämtliche Ersatzansprüche gegen den Transporteur schon jetzt an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an.

5.9 Im Falle eines Lieferverzuges haftet wir nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern der von uns zu vertretende Lieferverzug auf der schuldhaften Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht beruht; in diesem Falle ist aber die Schadenersatzpflicht auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt.
Wir haften auch nach den gesetzlichen Bestimmungen, wenn durch den Lieferverzug Schäden an Leben, Körper oder Gesundheit auftreten.
Im übrigen haften wir im Falle eines Lieferverzuges nur, sofern der Lieferverzug auf einer von uns zu vertretenden vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Vertragsverletzung beruht, wobei ein Verschulden unserer Arbeitnehmer, Vertreter oder Erfüllungsgehilfen uns nur bei vorsätzlichem Verhalten zuzurechnen ist.
Sofern der Lieferverzug nicht auf einer von uns zu vertretenden vorsätzlichen Vertragsverletzung beruht, hat der Käufer einen Anspruch auf eine Verzugsentschädigung in Höhe von 0,5 % für jede vollendete Woche des Verzuges, insgesamt jedoch höchstens bis zu 5 % des Rechnungswertes der vom Verzug betroffenen Lieferungen; weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

6. Versand, Transport und Gefahrübergang

6.1 Der Versand erfolgt grundsätzlich auf Rechnung und Gefahr des Käufers. Die Wahl des Versandweges, des Transportmittels und der Verpackung bleibt, falls nicht besonders vereinbart, uns überlassen.

6.2 Die Gefahr geht auf den Käufer über, sobald die Sendung an den Transportführer übergeben worden ist oder zwecks Versendung unser Werk/Lager vom Erfüllungsort aus verlässt.

6.3 Ist die Ware versandbereit und verzögert sich die Versendung oder die Abnahme aus Gründen, die wir nicht zu vertreten haben, so geht die Gefahr mit dem Zugang der Anzeige der Versandbereitschaft auf den Käufer über.

6.4 Transport- und sonstige Verpackungen werden von uns nicht zurückgenommen.

7. Eigentumsvorbehalt

7.1 Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises unser Eigentum. Bei Waren, die der Käufer im Rahmen seiner gewerblichen Tätigkeit von uns bezieht, behalten wir uns das Eigentum vor, bis sämtliche Forderungen, die uns gegen den Käufer aus der Geschäftsverbindung einschließlich der künftig entstehenden Forderungen auch aus gleichzeitig oder später abgeschlossenen Verträgen zustehen, beglichen sind. Die Einstellung einzelner Forderungen in eine laufende Rechnung, sowie die Saldoziehung und deren Anerkennung berührt den Eigentumsvorbehalt nicht. Als Bezahlung gilt erst der Eingang des Gegenwertes bei uns.

7.2 Bei Verletzung wichtiger Vertragspflichten, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, die gelieferte Ware zurückzufordern. In diesem Fall ist der Käufer zu deren Herausgabe verpflichtet. Wir sind berechtigt, den Warenbestand aufzunehmen oder aufnehmen zu lassen und die Ware abzuholen oder abholen zu lassen. Die Rücknahme der Vorbehaltsware bedarf zuvor keiner Rücktrittserklärung vom Vertrag.

7.3 Falls wir die Vorbehaltsware wieder zurücknehmen, sind wir berechtigt, sie unter Verrechnung auf die noch ausstehenden Forderungen durch freihändigen Verkauf auf Rechnung des Käufers bestmöglich zu verwerten oder sie zu dem Wert zu übernehmen, den sie zum Zeitpunkt der Übernahme für uns hat.



Neumärker®
since 1894

7.4 Der Käufer ist verpflichtet, die ihm unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware gegen Feuer, Einbruch, Diebstahl und Wasserschaden ausreichend zu versichern. Die Versicherungsansprüche werden in Höhe des Warenwertes bereits jetzt an uns abgetreten.

7.5 Der Käufer ist berechtigt, die Ware im ordentlichen Geschäftsgang weiter zu veräußern; eine Verpfändung oder Sicherungsübereignung ist ihm jedoch nicht gestattet.

7.6 Die Forderungen mit sämtlichen Nebenrechten des Käufers aus der Weiterveräußerung der Vorbehaltsware tritt der Käufer schon jetzt an uns ab; wir nehmen die Abtretung an. Unbeschadet der Abtretung und des Einzugsrechts ist der Käufer zur Einziehung der Forderung so lange berechtigt, als er seinen Vertragsverpflichtungen nachkommt und nicht in Vermögensverfall gerät. Auf unser Verlangen hat uns der Käufer die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt zu geben, alle zum Einzug erforderlichen Angaben zu machen, die dazugehöri-gen Unterlagen auszuhändigen und den Schuldnern die Abtretung mitzuteilen.

7.7 Wird die Ware zusammen mit anderen Waren, die uns nicht gehören, weiter verkauft, so gilt die Forderung des Käufers gegen den Schuldner in Höhe des zwischen uns und dem Käufer vereinbarten Listenpreises als abgetreten.

7.8 Eine etwaige Be- oder Verarbeitung der Vorbehaltsware nimmt der Käufer für uns vor, ohne dass uns für Letzteres daraus Verpflichtungen entstehen.

7.9 Bei Verarbeitung, Verbindung, Vermischung oder Vermengung der Vorbehaltsware mit anderen, nicht uns gehörenden Waren, steht uns der dabei entstehende Miteigentumsanteil an der neuen Sache im Verhältnis des Fakturen-Wertes der Vorbehaltsware zu der übrigen verarbeiteten Ware zum Zeitpunkt der Verarbeitung, Verbindung, Vermischung oder Vermengung zu. Erwirbt der Käufer das Alleineigentum an der neuen Sache, so sind sich die Vertragspartner darüber einig, dass der Käufer uns im Verhältnis des Fakturen-Wertes der verarbeiteten bzw. verbundenen, vermischten oder vermengten Vorbehaltsware Miteigentum an der neuen Sache einräumt und diese unentgeltlich für uns verwahrt.

7.10 Wird die Vorbehaltsware zusammen mit anderen Waren und zwar gleich, ob ohne oder nach Verarbeitung, Vermischung oder Vermengung weiter veräußert, so gilt die oben vereinbarte Vorausabtretung nur in Höhe des Fakturen-Wertes der Vorbehaltsware, die zusammen mit anderen Waren weiter veräußert wird.

7.11 Über Zwangsvollstreckungsmaßnahmen Dritter in die Vorbehaltsware oder in die im voraus abgetretenen Forderungen hat der Käufer uns unverzüglich unter Übergabe der für eine Intervention notwendigen Unterlagen zu unterrichten.

7.12 Soweit der Wert der uns nach den vorstehenden Bestimmungen zustehenden Sicherungsrechte die Höhe der gesicherten Ansprüche um mehr als 10 % übersteigt, werden wir auf Wunsch des Käufers nach unserer Wahl einen entsprechenden Teil der Sicherungsrechte freigeben.

8. Mängelrügen - Mängelhaftung

8.1 Rügen wegen Sachmängeln, Falschlieferungen und Mengenabweichungen, die durch zumutbare Untersuchungen der Ware feststellbar sind, müssen unverzüglich, spätestens innerhalb von 24 Stunden nach Ankunft der Ware am Bestimmungsort schriftlich geltend gemacht werden. Innerhalb weiterer 24 Stunden müssen uns geeignete Beweismuster zwecks Überprüfung zugeleitet werden, falls wir nicht ausdrücklich eine Untersuchung an Ort und Stelle verlangen. Zeigt sich ein Mangel trotz ordnungsgemäßer Untersuchung erst später, so muß die Anzeige unverzüglich nach der Entdeckung gemacht werden und es müssen uns unverzüglich die geeigneten Beweismuster zugeleitet werden. In allen Fällen der Zuleitung von Beweismustern hat sich der Käufer vorab von uns eine Retouren-Nummer geben zu lassen, die er der Sendung beizufügen und deutlich sichtbar an der Außenverpackung anzubringen hat. Ferner hat der Käufer unsere Weisungen zu beachten, insbesondere die Gegenstände von der durch uns beauftragten Spedition transportieren zu lassen. Befindet sich die Ware nicht mehr in dem Zustand der Ablieferung, so hat der Käufer zu beweisen, daß der Mangel bereits im Zeitpunkt der Ablieferung vorgelegen hat. Bei wesentlichen Eingriffen oder Änderungen an der Ware ist die Geltendmachung von Mängelrügen ausgeschlossen. Ferner sind Mängelrügen ausgeschlossen, wenn ausdrücklich oder stillschweigend auf die Untersuchung der Ware verzichtet worden ist.

8.2 Durch Verhandlungen verzichten wir nicht auf die Verspätungseinrede.

8.3 Fehlmengen liefern wir nach.

8.4 Erweist sich eine Mängelrüge als nicht berechtigt, hat der Käufer die Kosten der Prüfung und die Transportkosten zu tragen.

8.5 Mängelansprüche des Käufers setzen die ordnungsgemäße Erfüllung seiner Untersuchungs- und Rügeobliegenheiten gemäß vorstehender Ziffer 8.1 voraus.

8.6 Soweit ein Mangel der Kaufsache vorliegt, sind wir nach unserer Wahl zur Nacherfüllung in Form einer Mangelbeseitigung oder zur Lieferung einer neuen mangelfreien Sache berechtigt. Der Käufer hat uns auf Verlangen die von der Nacherfüllung betroffenen Teile unverzüglich zur Verfügung zu stellen. Hierbei hat er sich von uns vorab eine Retouren-Nummer geben zu lassen, die die er der Rücksendung beizufügen und deutlich sichtbar an der Außenverpackung anzubringen hat. Der Käufer wird für die Rücksendung unsere Weisungen beachten, insbesondere die Gegenstände von der durch uns beauftragten Spedition transportieren zu lassen.
Die zum Zwecke der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten haben wir zu tragen, soweit sich diese nicht dadurch erhöhen, daß die Kaufsache nach einem anderen Ort als dem ersten Lieferort verbracht wurde.

8.7 Schlägt die erste Nacherfüllung fehl, so ist uns eine weitere angemessene Frist zur Nacherfüllung einzuräumen. Verstreicht diese fruchtlos, ist der Käufer nach seiner Wahl berechtigt, Rücktritt vom Vertrag, Minderung des Kaufpreises für den Vertrag oder Schadenersatz nach Maßgabe von Ziffer 10. zu verlangen.

8.8 Mängelansprüche entstehen nicht, wenn der Fehler zurückzuführen ist auf Verletzungen von Bedienungs-, Wartungs- und Montagevorschriften, ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung (auch der Betriebsmittel), fehlerhafte oder nachlässige Behandlung und natürlichen Verschleiß sowie von dem Käufer oder Dritten vorgenommene Eingriffe in den Liefergegenstand.

8.9 Beschaffenheits- und Haltbarkeitsgarantien müssen ausdrücklich schriftlich im einzelnen als solche bezeichnet werden.

8.10 Sachmängelansprüche verjähren in 12 Monaten gerechnet ab Gefahrenübergang. Dies gilt nicht, soweit das Gesetz gemäß § 479 Abs.1 BGB (Rückgriffsanspruch) längere Fristen vorschreibt sowie in Fällen der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, bei einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung durch uns und bei arglistigem Verschweigen eines Mangels. Die gesetzlichen Regelungen über Ablaufhemmung, Hemmung und Neubeginn der Fristen bleiben unberührt.

8.11 Rückgriffsansprüche des Käufers gegen uns gemäß § 478 BGB (Rückgriff des Unternehmers) bestehen nur insoweit, als der Käufer mit seinem Abnehmer keine über die gesetzlichen Mängelansprüche hinausgehenden Vereinbarungen getroffen hat. Für den Umfang des Rückgriffsanspruchs des Käufers gegen uns gemäß § 478 Abs.2 BGB gelten Ziffern 8.1 bis 8.10 entsprechend.

9. Gewerbliche Schutzrechte und Urheberrechte; Rechtsmängel

9.1 Sofern nicht anders vereinbart, sind wir verpflichtet, die Lieferung lediglich im Land des Lieferortes frei von gewerblichen Schutzrechten und Urheberrechten Dritter (im Folgenden: Schutzrechte) zu erbringen. Sofern ein Dritter wegen der Verletzung von Schutzrechten durch von uns erbrachte, vertragsgemäß genutzte Lieferungen gegen den Käufer berechtigte Ansprüche erhebt, haften wir gegenüber dem Käufer innerhalb der in Ziffer 8.10 bestimmten Frist wie folgt:
a) Wir werden nach unserer Wahl und auf unsere Kosten für die betreffenden Lieferungen entweder ein Nutzungsrecht erwirken, sie so ändern, dass das Schutzrecht nicht verletzt wird, oder austauschen. Ist uns dies nicht zu angemessenen Bedingungen möglich, stehen dem Käufer die gesetzlichen Rücktritts- oder Minderungsrechte zu.
b) Unsere Pflicht zur Leistung von Schadensersatz richtet sich nach Ziffer 10.
c) Die vorstehend genannten Verpflichtungen von uns bestehen nur, soweit der Käufer uns über die vom Dritten geltend gemachten Ansprüche unverzüglich schriftlich verständigt, eine Verletzung nicht anerkennt und uns alle Abwehrmaßnahmen und Vergleichsverhandlungen vorbehalten bleiben. Stellt der Käufer die Nutzung der Lieferung aus Schadensminderungs- oder sonstigen wichtigen Gründen ein, ist er verpflichtet, den Dritten darauf hinzuweisen, dass mit der Nutzungseinstellung kein Anerkenntnis einer Schutzrechtsverletzung verbunden ist.

9.2 Ansprüche des Käufers sind ausgeschlossen, soweit er die Schutzrechtsverletzung zu vertreten hat.

9.3 Ansprüche des Käufers sind ferner ausgeschlossen, soweit die Schutzrechtsverletzung durch spezielle Vorgaben des Käufers, durch eine von uns nicht voraussehbare Anwendung oder dadurch verursacht wird, dass die Lieferung vom Käufer verändert oder zusammen mit nicht von uns gelieferten Produkten eingesetzt wird.

9.4 Im Falle eines unberechtigten Schutzrechtsverletzungsvorwurfs gilt die Bestimmung der Ziffer 8.4 entsprechend.

9.5 Bei Vorliegen sonstiger Rechtsmängel gelten die Bestimmungen der Ziffer 8 entsprechend.

9.6 Weitergehende oder andere als die in dieser Ziffer 9 geregelten Ansprüche des Käufers gegen uns und unseren Erfüllungsgehilfen wegen eines Rechtsmangels sind ausgeschlossen.

10. Haftung

10.1 Schadenersatzansprüche gegen uns – auch außervertraglicher Art – sind im Falle leicht fahrlässiger Pflichtverletzung von uns sowie grob fahrlässiger Pflichtverletzung unserer Arbeitnehmer, Vertreter oder Erfüllungsgehilfen ausgeschlossen, es sei denn, daß die Verletzung eine Pflicht betrifft, die für die Erreichung des Vertragszwecks von wesentlicher Bedeutung ist.
Soweit uns kein vorsätzliches Handeln angelastet wird, ist die Schadenersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt. Ansprüche auf entgangenen Gewinn, ersparte Aufwendungen, aus Schadenersatzansprüchen Dritter sowie auf Ersatz von sonstigen mittelbaren und Folgeschäden sind ausgeschlossen, es sei denn, ein von uns etwa garantiertes Beschaffenheitsmerkmal bezweckt gerade, den Käufer gegen solche Schäden abzusichern.

10.2 Die vorstehenden Regelungen gelten nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Zwingende gesetzliche Haftungsvorschriften wie z.B. die Haftung bei der Übernahme einer Garantie, bei arglistigem Verhalten oder nach dem Produkthaftungsgesetz bleiben unberührt.

10.3 Soweit vorstehend nichts abweichendes geregelt ist, ist jegliche Haftung auf Schadenersatz – ohne Rücksicht auf die Rechtsnatur des geltend gemachten Anspruches – ausgeschlossen. Soweit dieser Ausschluß greift oder die Haftung von uns beschränkt ist, gilt dies auch für unsere Arbeitnehmer, Vertreter und Erfüllungsgehilfen. Dies gilt insbesondere für Schadenersatzansprüche aus Verschulden bei Vertragsschluß, wegen sonstiger Pflichtverletzungen oder wegen deliktischer Ansprüche auf Ersatz von Sachschäden gemäß § 823 BGB.

10.4 Für die Verjährung aller Ansprüche, die nicht der Verjährung wegen eines Sachmangels unterliegen, gilt eine Ausschlußfrist von 18 Monaten. Sie beginnt ab Kenntnis vom Schaden und der Person des Schädigers.

11. Erfüllungsort - anzuwendendes Recht - Gerichtsstand

11.1 Für alle aus den Rechtsbeziehungen zwischen den Parteien sich ergebende Rechte und Pflichten ist Hemer für beide Teile Erfüllungsort.

11.2 Alleiniger Gerichtsstand ist, wenn der Käufer Kaufmann ist, bei allen aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar sich ergebenden Streitigkeiten Hemer. Wir sind jedoch auch berechtigt, am Sitz des Käufers zu klagen.

11.3 Für diese Geschäftsbedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen Verkäufer und Käufer gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Übereinkommens über Verträge im internationalen Warenkauf wird ausgeschlossen.

Neumärker®

since 1894



HIGHLIGHTS
HIGHLIGHTS

WAFFELN, CRÊPES & CO.
WAFFLES, CREPES & CO.

GRILLS & BRÄTER
GRILLS & GRIDDLE PLATES

IMBISS & SNACKS
FAST FOOD & SNACKS

FUN FOOD
FUN FOOD

GETRÄNKE
DRINKS / BEVERAGES

KÜHLUNG & EIS
COOLING & ICE

WARMHALTEN
WARM KEEPING

KOCHEN & BRATEN
COOKING & FRYING

ÖFEN
OVENS

PIZZA, NUDELN & TEIG
PIZZA, PASTA & DOUGH

KÜCHE & BUFFET
KITCHEN & BUFFET

HYGIENE
HYGIENE

SONSTIGES
OTHER

Ihr Neumärker-Fachhändler:
Your Neumärker dealer:

KATALOG 2024 GÜLTIG BIS FEBRUAR 2025
CATALOGUE 2024 VALID UNTIL FEBRUARY 2025